



# Eiweiss-Abendbrot.

## Produkteigenschaften

- › Reich an Eiweiss.
- › Reich an Ballaststoffen.
- › Wenig Kohlenhydrate.

## Deklaration Backprodukt

**Weizenmehl**, Wasser, hochprot. Pflanzenextrakt (**Weizen, Soja**, Erbse), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, **Weizengluten, Roggensauerteig**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Apfelballaststoff, Limettensaftkonzentrat, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

## Einsatzmöglichkeiten

- › Sandwiches
- › Kleine Brötli
- › Brot

## Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	930 kJ (222 kcal)
Fett	4,5 g
Gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	24,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	18,0 g
Salz	1,3 g

## Verarbeitung

TEIGMENGE

4525 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2500	Eiweiss-Abendbrot	11172		
1900	Wasser			Temperatur 34–36 °C
70	Backhefe			
55	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt

### TEIGEINLAGE

450 g (entspricht 10 Stück)

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 10–12 min.
2. Gang kneten: 6 min.

### TEIGTEMPERATUR

28–30 °C

### STOCKGARE

30 min.

### AUFBEREITUNG

Teig rund wirken, dann länglich wirken und zu einer Mondsichel formen.

### STÜCKGARE

30–40 min.

### BACKVORBEREITUNG

Mit einer Klinge einschneiden.

### BACKEN

Im vorgedämpften Ofen einschliessen, 200–220 °C fallende Temperatur. Nach 30 Minuten den Zug öffnen und Brote gut ausbacken.

Backzeit: 45–50 min.