

unser Gerstenbrot

Da steckt
viel Gutes drin!

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot



Premix für malzig-aromatisches
Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

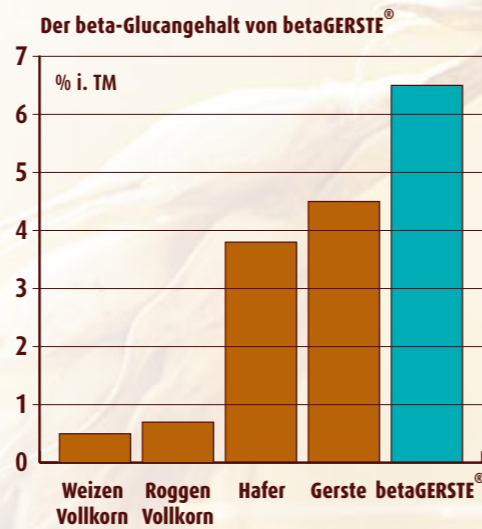


1C093

Da steckt viel Gutes drin!

Gerste kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Als eine der ältesten Kulturpflanzen ist sie seit Jahrtausenden in vielen Erdteilen ein wertvolles Grundnahrungsmittel.

Was viele Verbraucher:innen aber nicht wissen: Heutige Gerstensorten, wie die in UNSEREM GERSTENBROT verwendete **betaGERSTE®**, haben auch einen besonders hohen ernährungsphysiologischen Nutzen. Der Grund: Im Vergleich zu anderen Brotgetreiden besitzt **betaGERSTE®** von Natur aus einen sehr hohen Anteil an besonders wertvollen Ballaststoffen, den Beta-Glucanen.



Senkt den Cholesterinspiegel Ihrer Kunden:innen!

„Der regelmäßige Verzehr von mindestens 3 g Beta-Glucanen aus Gerste am Tag verringert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung.“

Verordnung (EU) Nr. 1048/2012, Health Claim

Schon täglich **3-4 Scheiben*** von **UNSER GERSTENBROT** reichen aus, um die empfohlene Tagesmenge von 3 g Beta-Glucanen aus Gerste aufzunehmen.

(* 1 Scheibe = ca. 45 - 55 g)

Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

UNSER GERSTENBROT – schmeckt gut! Tut gut! Probieren Sie es einfach aus!

unser Gerstenbrot

Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Unser Gerstenbrot - Ihre Vorteile auf einen Blick:

Funktionelle Vorteile in der Verarbeitung und hoher ernährungsphysiologischer Nutzen – dies sind nicht nur die Besonderheiten der neuen Gerstensorte, sondern auch die Basis für „UNSER GERSTENBROT“.

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe mit hohem Gersten- und Dinkelanteil

- ▶ sehr gute Verarbeitungssicherheit
- ▶ direkte Teigführung – ohne Quellstück
- ▶ verarbeitungsfreundliche Teige

Hohe Teigausbeute

- ▶ saftige Krume
- ▶ hervorragende Frischhalteigenschaften

Malzig-aromatisch im Geschmack

- ▶ purer Brotgenuss
- ▶ schmeckt der ganzen Familie

Mit bestem Gerstenvollkornschat und Gerstenvollkornflocken

- ▶ kerniger Kauedruck

Reich an korneigenen Ballaststoffen, insbesondere Beta-Glucanen

- ▶ für alle gesundheitsbewussten Verbraucher:innen
- ▶ schon ca. 170 g Brot reichen aus, um die empfohlene Tagesmenge von 3 g Beta-Glucanen aufzunehmen

Da steckt
viel Gutes drin!



Unser Gerstenbrot

Bezeichnung:
Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit Ölsaamen

Zum Teig:

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Kürbiskerne	0,500 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 l
Teiggewicht	19,000 kg

Knetzeit:	12 Minuten langsam, Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	2 x 0,550 kg in Toastbrot- kästen

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Ölsaaten-Mischung aus Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen (4:2:1) drücken. Anschließend die Teiglinge in die leicht gefetteten Toastbrotkästen einlegen, die Oberfläche mit einem Teigschaber über Kreuz eindrücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur:	Semmelbacktemperatur, fallend
Backzeit:	ca. 60 Minuten (Kern- temperatur 98 °C)

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1047 kJ (249 kcal)
Fett	5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	37,1 g
davon Zucker	4,9 g
Ballaststoffe	6,8 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	1,5 g

100 g Brot enthalten 1,8 g Beta-Glucan.

Bei Auslobung der Beta-Glucane müssen die Nährwertangaben stets genannt werden.



Unser Gerstenbrot - pur

Bezeichnung:
Gersten-Dinkel-Vollkornbrot

Zum Teig:

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,800 l
Teiggewicht	18,000 kg

Knetzeit: 12 Minuten langsam,
Spiralkneter
Teigtemperatur: 27 - 28 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten
Teiginlage: 2 x 0,550 kg in Toastbrot-
kästen

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Mehl wälzen. Anschließend die Teiglinge in die leicht gefetteten Toastbrotkästen einlegen, ggf. die Oberfläche mit einem Teigschaber wie gewünscht eindrücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur,
fallend

Backzeit: ca. 60 Minuten (Kern-
temperatur 98 °C)

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	943 kJ (223 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
davon Zucker	5,4 g
Ballaststoffe	6,9 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,5 g

100 g Brot enthalten 1,9 g Beta-Glucan.

Bei Auslobung der Beta-Glucane müssen die Nährwertangaben stets genannt werden.



Unser Gerstenspitz

Bezeichnung:
Gerstennkleingebäck

Zum Teig:

Weizenmehl Type 700	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
Leinsamen	0,500 kg
FROSTJUWEL	0,300 kg
Speiseöl	0,250 kg
Salz	0,160 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,100 l

Teiggewicht	18,560 kg
-------------	-----------

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,120 - 0,150 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe portionieren und länglich mit spitzen Enden aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge in Roggenmehl wälzen und zweimal diagonal einschneiden. Anschließend die Teiglinge mit der geschnittenen Oberfläche nach unten auf Gärdielen legen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit der geschnittenen Seite nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur,
fallend

Backzeit: 22 - 24 Minuten

Deklarationshinweise

Die Auslobung des Beta-Glucan-Gehaltes ist Teil einer gesundheitsbezogenen Angabe.

Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

„Der regelmäßige Verzehr von mindestens 3 g Beta-Glucanen aus Gerste am Tag verringert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung.“

Verordnung (EU) Nr. 1048/2012, Health Claim

Schon täglich **3-4 Scheiben*** von **UNSER GERSTENBROT** reichen aus, um die empfohlene Tagesmenge von 3 g Beta-Glucanen aus Gerste aufzunehmen.

(* 1 Scheibe = ca. 45 - 55 g)

Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Produktinformation“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zur Auslobung der Beta-Glucane oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf den spezifischen Claim.

Da steckt
viel Gutes drin!