

Proteinbrot

Vormischung 45 %



HIGH *PRO*

- ✓ Hoher Proteingehalt: 16,9 g Eiweiss pro 100 g Brot
- ✓ Hoher Nahrungsfaseranteil
- ✓ Lange Frischhaltung
- ✓ Natürlich und frei von Zusatzstoffen

Saftige Krume. Gut schneidbar.

HIGHPRO ist eine 45 % Vormischung für Spezialbrote und -brötchen mit hohem Proteingehalt. 16,9 g Eiweiss pro 100 g Brot entsprechen 33 % des Energiewerts aus Eiweiss. Zudem überzeugt HIGHPRO mit hohem Nahrungsfaseranteil und langer Frischhaltung.

Kaufargument Protein

Proteine sind essenzielle Bausteine für die Muskeln. Konsumenten schätzen sie besonders, denn Eiweiss trägt zur Erhaltung und Zunahme der Muskelmasse bei. Der Proteinmarkt wächst seit Jahren stark, denn Proteine liegen im Trend und sprechen eine breite, ernährungsbewusste Kundschaft an.

Profitieren Sie von:

- ✓ einer zeitgemässen Sortimentserweiterung mit Mehrwert
- ✓ attraktiver Marge durch einen handelsüblich höheren Verkaufspreis
- ✓ der starken Nachfrage nach proteinreichen Backwaren als Treiber für Zusatzverkäufe

Wirtschaftlichkeit

Dank bis zu 55 % betriebseigenem Mehnteil bleibt die Marge attraktiv.

Broteigenschaften

Mit HIGHPRO hergestellte Brote bleiben selbst nach 120 Stunden deutlich weicher als ein klassisches Mischbrot nach 24 Stunden. Die optimierte Wasserbindung verzögert das Austrocknen und sorgt für eine langanhaltend saftige Krume mit stabiler Schnittqualität über mehrere Tage. Dies verlängert die Verkaufsdauer und reduziert Abschreiber.

Teigeigenschaften

Eiweissreiche Teige stellen erhöhte Anforderungen an Teigstruktur und Verarbeitung. Die funktionell aufgebaute Vormischung verbessert die Wasserbindung im Teig und sorgt für stabile, gut verarbeitbare Teige mit hoher Prozesssicherheit und gleichbleibender Qualität.

Richtrezept (17 Brote / 80 Brötchen)

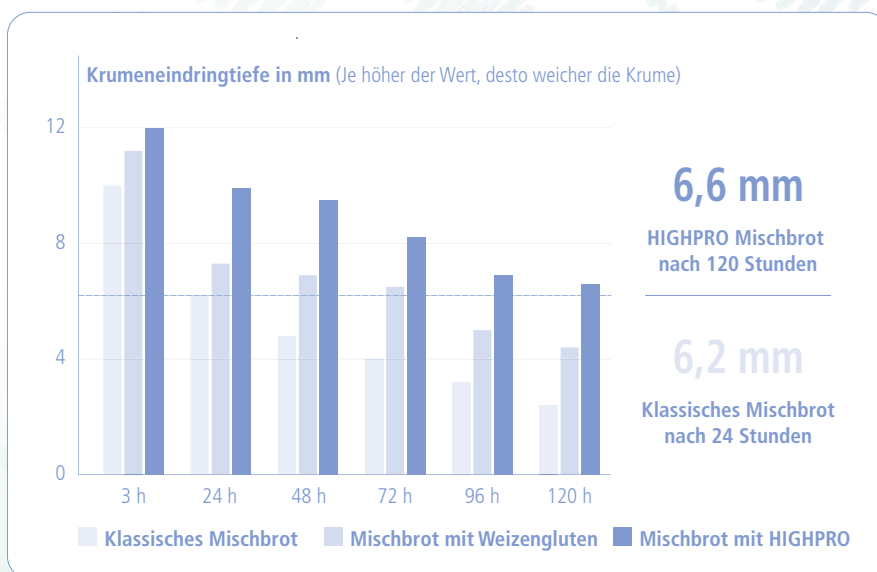
HIGHPRO Proteinbrot 45 %	1'800 g
Weizenmehl Typ 550	1'600 g
Roggenmehl Typ 1100	600 g
Frischhefe	120 g
Salz.....	.88 g
Wasser.....	.3'800 g
Teiggewicht	8'008 g

Herstellung

Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare.....	20 Minuten, zugedeckt
Teigeinlage Brot / Brötchen	450 / 100 g
Stückgare.....	20 Minuten bei 32 °C / 80 % r. F.
Backtemperatur Brot / Brötchen	240 °C, fallend auf 210 °C
Backen Brot / Brötchen	ca. 40 / ca. 22 Minuten

Brot: Nach der Stockgare zu 450 g abwägen, länglich aufarbeiten. Nach der Stückgare bemehlen, 3-mal einschneiden. Mit Dampf einschliessen, Zug nach ca. 20 Minuten öffnen und ausbacken. Ausbackgewicht: ca. 380 g.

Brötchen: Nach der Stockgare zu 100 g abwägen, leicht länglich aufarbeiten. Nach der Stückgare bemehlen, 1-mal einschneiden. Mit Dampf einschliessen, Zug nach ca. 8 Minuten öffnen und ausbacken. Ausbackgewicht: ca. 85 g.



- ✓ **HIGHPRO Proteinbrot 45 %**
Art. 02130000012.5
Lieferung im Sack zu 12,5 kg