

pure & JOY

Purer Genuss mit Hafer, Leinsamen und Flohsamenschalen



- ohne Weizen als Zutat*
- ohne Hefe



- Proteinquelle
- reich an Ballaststoffen
- enthält Omega-3-Fettsäuren

Saatenstück

saatenreiches Gebäck mit Flocken F 1180₁
Zutaten für 37 Stück

Teig

10.000 g	pure & JOY
720 g	Zuckerrübensirup
670 g	Pflanzenöl
7.200 g	Wasser, 20 - 25 °C, ca.
18.590 g	Teiggewicht, ca.

Dekor

230 g	Roggenflocken
230 g	Sesam
230 g	Leinsamen
230 g	Sonnenblumenkerne

> **clean label (ohne Zusatzstoffe)**

> **vegan**

Zugabe: 100 %
Gebinde: Papiersack, 25 kg

* Kann Spuren von Weizen enthalten.



VEGAN

Herstellung

Knetzeit: 1 - 2 Min. im langsamen Gang glatt rühren

TT: 20 - 25 °C **TA:** 172

Teigeinlage: 500 g

- flüssige Zutaten mischen, mit Vormischung im langsamen Gang glatt rühren
- Teigstücke auswiegen, in Dekormischung wälzen
- sofort in vorbereitete Pollerkrustenformen einfüllen
- mit Dampf backen, Zug wie gewohnt ziehen

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 90 - 100 Min.

Hinweis: Bei größerer Teigeinlage beträgt die Backzeit 100 - 120 Min.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Brennwert	1496 kJ / 356 kcal
Fett	23,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	19,0 g
davon Zucker	3,9 g
Ballaststoffe	9,0 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	0,9 g
Omega-3-Fettsäuren	2,0 g

Die Nährwertangaben gelten ausschließlich für die aufgeführte Original-Rezeptur (F 1180₁).