



GOWELL® TASTY PROTEIN

# GOWELL® TASTY PROTEIN



## MIT DER KRAFT AUS VIER PFLANZLICHEN PROTEINEN

Der Trend zur gesundheitsbewussten Ernährung ist ungebrochen. Proteinreiche Lebensmittel sind bei den Verbraucher:innen besonders gefragt und belegen Platz 2 der attraktivsten Zutaten.

# 42%

der Konsument:innen nennen „Protein“ sogar als die wichtigste Zutat.

Entscheidend für eine ausgewogene, proteingerechte Ernährung - Proteine sind essenzielle Baustoffe unter anderem für Zellen und Gewebe - ist weniger die absolute Menge an Eiweiß, sondern dessen Qualität, also Aminosäurezusammensetzung und Verdaulichkeit. Idealerweise sollte der Proteinbedarf sowohl über tierische als auch vorzugsweise pflanzliche Lebensmittel gedeckt werden. Hochwertige pflanzliche Proteine liefern unter anderem

**GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE  
UND ÖLSAMEN WIE KERNE UND  
SAATEN.**

## FÜR GESCHMACK UND TEXTUR OHNE KOMPROMISSE

Mit GoWell Tasty Protein haben wir eine innovative Mischung aus vier verschiedenen pflanzlichen Proteinen entwickelt, die diesen Ansprüchen gerecht wird. Die Protein-Mischung aus Favabohne, gelbe Erbse, Sonnenblumenkernen und Weizen haben zusammen nicht nur einen hohen Proteingehalt von 60 %, diese sorgfältig abgestimmte Kombination liefert auch ein ausgewogenes Aminosäureprofil.

Und geschmacklich? Im Gegensatz zu den herkömmlichen Proteinbackwaren sorgt GoWell Tasty Protein mit seinem angenehmen, neutralen Geschmack ohne hülsenfruchttypischen Off-Taste für ein echtes Geschmackserlebnis. Speziell für helle Backwaren entwickelt, überzeugt das Produkt sensorisch durch einen angenehm kurzen Biss und ein gutes Mundgefühl.

Die GoWell Tasty-Proteinmischung kann einfach in bestehende Rezepturen integriert werden. Aufgrund des hohen Proteinanteils genügt eine geringe Dosierung, um den Proteingehalt in Brot, Brötchen, Feinen Backwaren und Dauergebäck wirksam zu erhöhen. Die geringe Dosierung ermöglicht zudem eine kostengünstige Herstellung der Produkte.

## VOLL PROTEIN. VOLLER GENUSS.

GoWell Tasty Protein kann in hellen Backwaren wie Bagels, Burger Buns, Toastbrötchen, Soft-Broten eingesetzt werden. Lassen Sie sich von unseren Rezepturideen inspirieren. Gut zu wissen: Unsere Protein-Mischung eignet sich auch für Sandwiches, Baguettes, Laugengebäck, Pancakes und vieles mehr. Wir unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung.

HOHER  
PROTEIN-  
GEHALT

Mit einem Gehalt  
von 60 %

BESTER  
GESCHMACK

angenehmer, leicht  
nussiger Geschmack

EINFACH  
ZU VER-  
ARBEITEN

ohne große Anpassungen  
der Rezepturen

KOSTEN-  
EFFIZIENT

Geringe Dosierung aufgrund  
des hohen Proteingehalts

AUS-  
LOBUNGEN

Hoher Proteingehalt,  
Clean Label und vegan

NACHHALTIG

mit Sidestream-Zutaten, die die  
Umweltbelastung reduzieren

# PROTEIN SOFT-BREAD

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550		7.300 g
GoWell Tasty Protein		2.000 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken		700 g
GOOD Super Fresh		50 g
Sonnenblumenkerne		500 g
Zucker		300 g
Pflanzliches Öl		300 g
Hefe		400 g
Salz		180 g
Wasser ca.		5.300 g
<b>Gesamtteig</b>		<b>17.030 g</b>

## Verarbeitung

Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		600 g

## Aufarbeitung

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und kurz entspannen lassen. Anschließend länglich formen, in Dekor wälzen, in Kästen setzen, auf Gare stellen und backen.

Dekor	Slow Milling Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne
Stückgare	¾ Gare und mit etwas Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	35 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen



# PROTEIN BUN

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	8.000 g
GoWell Tasty Protein	2.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Zucker	300 g
Pflanzliches Öl	300 g
Hefe	500 g
Salz	150 g
Wasser ca.	5.800 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>17.350 g</b>

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 3 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	65 g

## Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, leicht andrücken und zur Gare auf Bleche mit Backpapier setzen. Vor dem Backen mit Glanzstreiche absprühen.

Dekor	Slow Milling Goldkruste
Stückgare	Volle Gare
Backtemperatur	260 °C (20 °C über Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	7 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen

# PROTEIN BAGEL

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	7.300 g
GoWell Tasty Protein	2.000 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	700 g
GOOD Brioche 3 %	150 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Zucker	300 g
Pflanzliches Öl	200 g
Hefe	400 g
Salz	180 g
Wasser ca.	5.600 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>17.330 g</b>

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 3 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	70 g

## Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und langrollen. Die Enden zusammenlegen und nochmals gut einrollen. Die Oberfläche befeuchten und in Dekor drücken. Zur Gare auf Bleche setzen.

Dekor	Slow Milling Crusty Crust WHITE, Sonnenblumenkerne
Stückgare	¾ Gare und mit wenig Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	10 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen



# PROTEIN TOASTABLE



## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	8.200 g
GoWell Tasty Protein	1.800 g
Weizenprotein	300 g
GOOD Super Fresh	50 g
Natrium-Diacetat	40 g
Pflanzliches Öl	200 g
Hefe	500 g
Salz	180 g
Wasser ca.	6.700 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>17.970 g</b>

## Verarbeitung

Teigtemperatur	30 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 3 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	60 g

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, in Dekor wälzen, zur Gare in Formen legen und mit Deckel backen.

Dekor	Slow Milling Bellavita
Stückgare	Volle Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	280 °C (40 °C über Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	5 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen

# PROTEIN SANDWICH

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550		7.800 g
GoWell Tasty Protein		2.200 g
GOOD Super Fresh		40 g
Natrium-Diacetat		20 g
Zucker		300 g
Pflanzliches Öl		400 g
Hefe		500 g
Salz		150 g
Wasser ca.		5.800 g
<b>Gesamtteig</b>		<b>17.210 g</b>

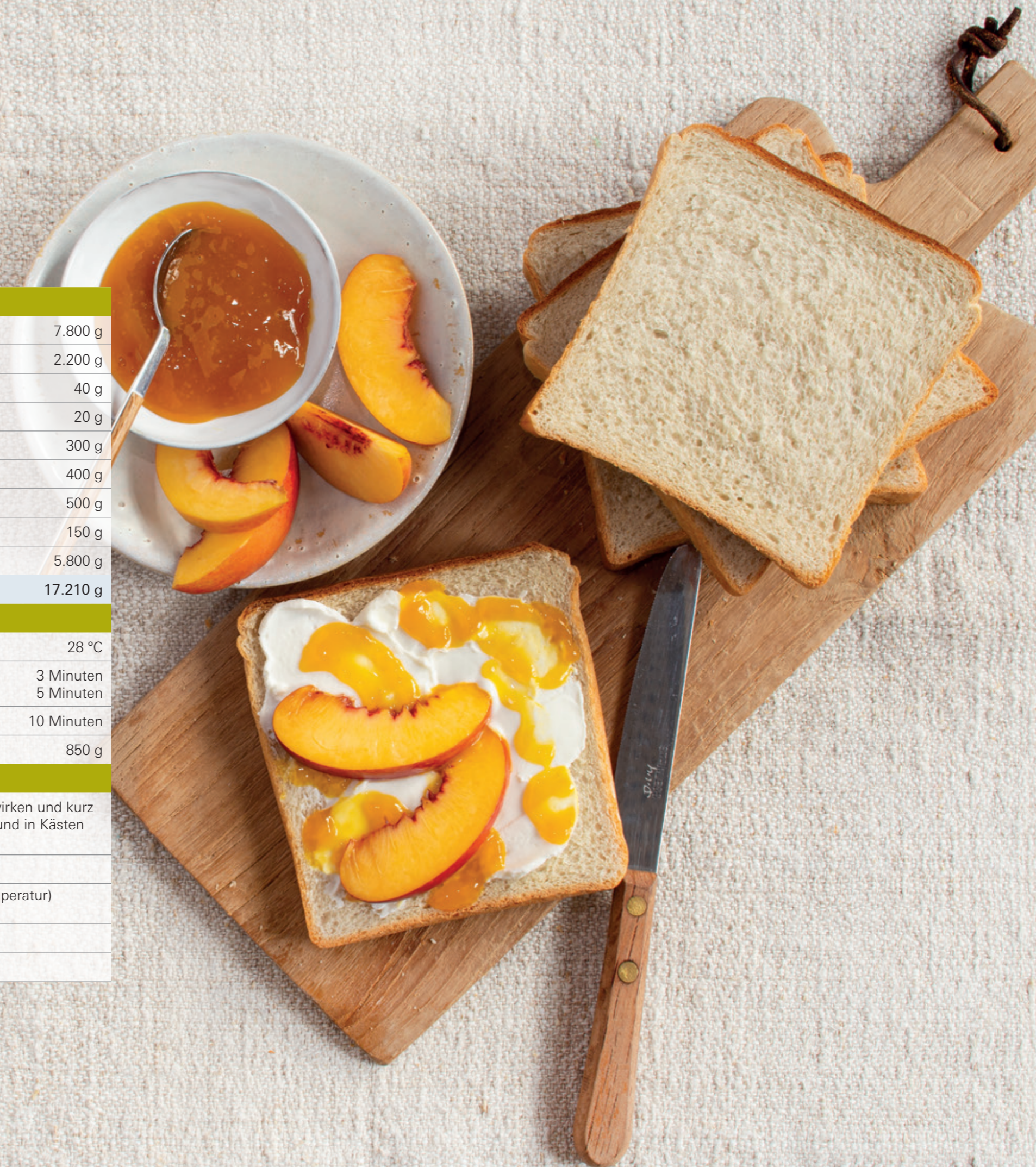
## Verarbeitung

Teigtemperatur		28 °C
Knetzeit Spiralknetter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		850 g

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und kurz entspannen lassen. Anschließend länglich formen, nach der Four-Pieces-Methode aufarbeiten und in Kästen legen. Nach der Stückgare mit geschlossenem Deckel backen.

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben	
Backtemperatur	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur) steigend auf 230 °C	
Backzeit, ca.	35 Minuten	
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen	



# PROTEIN SUB-BAGUETTE



Zutaten Teig		
Weizenmehl Type 550		7.400 g
GoWell Tasty Protein		1.800 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken		800 g
GOOD Brioche 3 %		200 g
Sonnenblumenkerne		600 g
Pflanzliches Öl		100 g
Hefe		300 g
Salz		180 g
Wasser ca.		6.000 g
<b>Gesamtteig</b>		<b>17.380 g</b>
Verarbeitung		
Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		120 g
Aufarbeitung		
Nach der Teigruhe auf ca. 14 mm Stärke ausrollen, in 4 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden, die Oberfläche befeuchten und in Dekor drücken. Zur Gare auf Backbleche setzen und bei voller Gare backen.		
Dekor		Slow Milling Crusty Crust GOLD, Sonnenblumenkerne
Stückgare		Volle Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur		250 °C (10 °C über Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.		12 Minuten
Zug		1 Minute vor dem Backende öffnen

## Haben wir Sie inspiriert?

Lassen Sie uns persönlich besprechen, wie Ihr neues Produkt mit GoWell® Tasty Protein aussehen kann.

GoodMills Innovation GmbH  
Customer Care Center

Trettaustraße 35  
21107 Hamburg, Germany  
T + 49 40 751 09 - 666  
F + 49 40 751 09 - 680

[info@goodmillsinnovation.com](mailto:info@goodmillsinnovation.com)  
[www.goodmillsinnovation.com](http://www.goodmillsinnovation.com)