



Rezeptur 2ab Steirisches Kürbiskernbrötchen

Zutaten Quellstück			
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.000 g		4,53 %
Leinsamen, geröstet	1.000 g		4,53 %
Steirische Kürbiskerne	1.200 g		5,44 %
Wasser, 40 °C.	2.500 g		11,33 %
Gesamtquellstück	5.700 g		25,84 %
Zutaten Teig			
Quellstück	5.700 g		25,84 %
2ab Baking Flour	10.000 g		45,33 %
2ab Wheat Rolls 2 %	300 g		1,36 %
Pflanzenöl	150 g		0,68 %
Hefe	250 g		1,13 %
Salz	260 g		1,18 %
Wasser, ca.	5.400 g		24,48 %
Gesamtteig	22.060 g		100,00 %
Verarbeitung			
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	8 Minuten 6 Minuten
Teigeinlage			100 g
Aufarbeitung			
Dieses eckige Brötchen wird nicht geschnitten und nicht abgedrückt. Das Dekor soll auf beiden Brötchenseiten aufgebracht werden. Über GU und über Frostung ist dieses Brötchen genauso zu führen wie ein normales Körnerbrötchen. Bei voller Gare wird es bei einem normalen Körnerbrötchenprogramm geschoben.			
Dekor			
Slow Milling Crusty Crust GOLD, Steirische Kürbiskerne (gemischt)			
Stückgare			
Volle Gare bei Brötchenprogramm schießen.			
Backen			
Temperatur	Mehrkornbrötchenprogramm		
Backzeit, ca.	23 Minuten		
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen		

Alle Vorteile auf einen Blick

- 100 % Urgetreide, ohne Zusatz von Dinkel oder Brotweizen
- Bester Geschmack und langanhaltende Frischhaltung
- Garantiert bestmögliche Bekömmlichkeit
- Umfangreiches Marketingkonzept
- Neue Getreide-Kategorie sorgt für frische Impulse im Verkauf
- Vielfältig einsetzbar
- Für Handwerks- und Industrieanlagen bestens geeignet

Sortiment 2ab-Weizen

	Art.-Nr.	Einheit	Produktbeschreibung	Produktabbildung
2ab Baking Flour	939112	25 kg	Das Grundmehl zur Herstellung von bekömmlichen und leckeren Gebäcken als Sackware.	
2ab Baking Flour	939152	lose	Das Grundmehl zur Herstellung von bekömmlichen und leckeren Gebäcken als lose Ware.	
2ab Soft & White Bread 2% 15 kg	938609	15 kg	Speziell für 2ab-Weizen entwickelte Backzutat für Soft- und Weißbrot.	
2ab Rolls 2% 15 kg	938809	15 kg	Speziell für 2ab-Weizen entwickelte Backzutat für Kleingebäck.	
2ab Country & Baguette 3% 15 kg	938909	15 kg	Speziell für 2ab-Weizen entwickelte Backzutat für rustikale Landbrote und mediterrane Gebäcke.	

GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

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

ccc@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com

Mehr Informationen zu 2ab-Weizen, FODMAP und D-Gluten unter www.2ab-weizen.de



2ab-Weizen Der verträgliche Urweizen



2ab-Weizen ist der erste verträgliche Urweizen. Durch seine Ursprünglichkeit ist er frei von modernem D-Gluten und enthält weniger FODMAP als viele andere Getreidearten. Deswegen und dank seiner attraktiven Sensorik und unerreichten Frischhaltung, ist er bestens geeignet für die stetig wachsende Gruppe der sensiblen Esser.

2ab-Weizen - Der verträgliche Urweizen

Echter Urweizen mit verträglichem Urgluten

D-Gluten hat ein besonders hohes Potenzial unverträglich zu sein. Da herkömmlicher Brotweizen und Dinkel das D-Genom als Quelle von D-Gluten enthalten, besteht hier ein hohes Risiko für sensible Esser. 2ab-Weizen dagegen enthält nur Urgluten aus den Genen A und B – daher auch sein Name - 2ab-Weizen. Da er frei von D-Gluten ist, hat 2ab-Weizen eine höchstmögliche Verträglichkeit. 2ab-Weizen ist jedoch nicht für Personen mit Zöliakie und/ oder Weizenallergie geeignet, da er nicht gänzlich frei von Gluten oder anderen allergieauslösenden Stoffen ist.

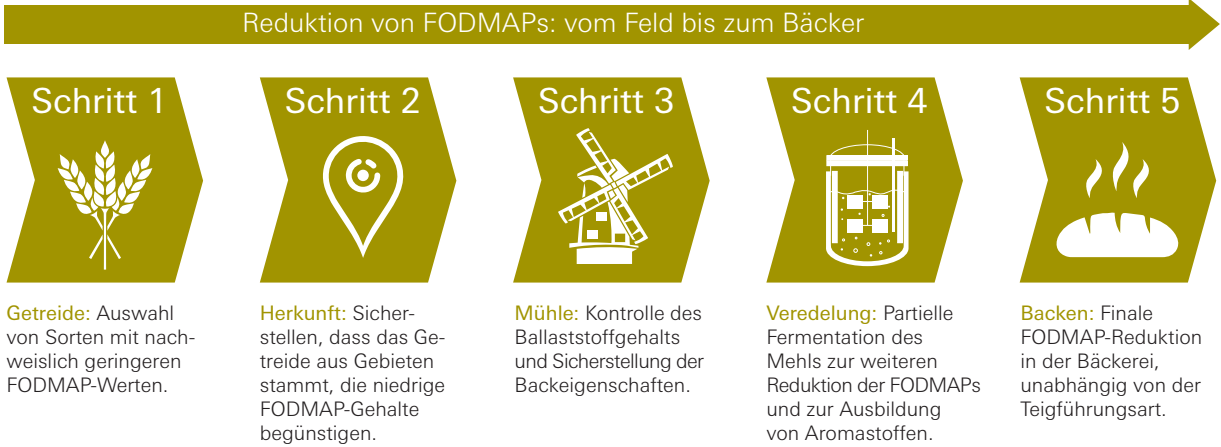
Weniger FODMAP für doppelte Verträglichkeit

FODMAPs sind unverdauliche Kohlenhydrate, die im Darm von Bakterien u.a. zu Gas umgewandelt werden und Wasser anziehen. Dadurch sorgen sie für Unwohlsein bei vielen Menschen. 2ab-Weizen enthält von Natur aus weniger FODMAP als die meisten anderen Getreide. Durch das einzigartige Qualitätssystem von GoodMills Innovation stellen wir sicher, dass die FODMAP garantiert auf ein verträgliches Niveau gesenkt werden – unabhängig von Führungsarten. Somit sind Backwaren aus 2ab-Weizen doppelt verträglich und bieten vielen weizensensitiven Essern die Möglichkeit Backwaren wieder mit Genuss zu verzehren.

Sensorik und Verarbeitbarkeit auf höchstem Niveau

Hohe Mengen an natürlichem Lutein verleihen der Krume eine herrliche gelbliche Farbe. Kombiniert mit dem leicht süßlichen, vollmundigen Geschmack sowie einer bisher unerreichten Frischhaltung, steht 2ab für Genuss pur. Zudem sind Teige aus 100 % 2ab-Weizen auf handwerklichen und industriellen Gebäcklinien leicht verarbeitbar, sodass einer Umsetzung nichts im Wege steht.

Das 2ab-Qualitätssystem



Was sind FODMAP

Fermentierbare



Mikrobielle bzw. enzymatische Umwandlung organischer Stoffe in Säure, Gas oder Alkohol.

Oligosaccharide



Unverdauliche, längerkettige Zucker (Fruktane & Galakto-Oligosaccharide); kommen u.a. vor in Weizen, Roggen, Pilzen und Hülsenfrüchten.

Disaccharide



Bekanntestes Disaccharid ist Laktose. Kann der Körper Laktase (Enzym) nur unzureichend produzieren, führt dies zu Unwohlsein.

Monosaccharide



Fruktose ist ein Monosaccharid, welches u.a. in Früchten und Getreide vorkommt. Problematisch ist es, wenn mehr Fruktose als Glukose verzehrt wird, da die überschüssige Fruktose nicht vom Körper aufgenommen werden kann.

And

Polyole



Sorbit und Mannit, oft als Zuckeraustauschstoff genutzt, sind hier die bekanntesten Vertreter dieser Gruppe. Natürlich kommen diese Stoffe in Pilzen, Früchten und Algen vor.

Spür den Unterschied!

Gebäckvielfalt für sensible Esser

2ab-Weizen lässt sich dank ausgereifter Rezepturen zu vielfältigen attraktiven Gebäcken verarbeiten. Von klassischem Weißbrot mit bislang unerreichter Frischhaltung, über rustikale und mediterrane Gebäckvarianten mit grober, unregelmäßiger Porung und saftiger Krume bis zu herrlich wattigen und feinen Kleingebäckvariationen. Alle Gebäcke haben geringere FODMAP-Werte als vergleichbare Backwaren und sind im Rahmen einer low-FODMAP-Diät geeignet. Auf Anfrage stellen wir gerne weitere Rezepturen, bspw. mit Kürbiskernen zur Verfügung.

Anwendungsbeispiele



Rezeptur 2ab Steirisches Kürbiskernbrot

Zutaten Quellstück			
Sonnenblumenkerne, geröstet	1.200 g		4,95 %
Steirische Kürbiskerne	1.200 g		4,95 %
Leinsaat	1.000 g		4,13 %
Wasser, 40 °C.	2.800 g		11,56 %
Gesamtquellstück	6.200 g		25,59 %
Zutaten Teig			
Quellstück	6.200 g		25,75 %
2ab Baking Flour	10.000 g		41,53 %
2ab Wheat Country Bread & Baguette 3 %	400 g		1,66 %
Pflanzenöl	150 g		0,62 %
Hefe	300 g		1,25 %
Salz	330 g		1,37 %
Wasser, ca.	6.700 g		27,82 %
Gesamtteig	24.080 g		100,00 %
Verarbeitung			
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	8 Minuten 6 Minuten
Teigeinlage			600 g
Aufarbeitung			
Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rundwirken. Dann länglich aufarbeiten und in das entsprechende Dekor einrollen. Anschließend in eine Weißbrot-Kastenform geben; entweder zwei Brote bei großen Kästen oder ein Brot in einem kleineren Kasten. Nach Wunsch einschneiden und bei voller Gare wie Weißbrot backen.			
Dekor			
Slow Milling Crusty Crust GOLD, Steirische Kürbiskerne (gemischt)			
Stückgare			
Volle Gare mit Schwaden schießen			
Backen			
Temperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 190 °C		
Backzeit, ca.	50 Minuten		
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen		