



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

25 %

der Konsumenten kaufen bereits Brot und Backwaren mit Protein-Claims.

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, HÜLSEN- FRÜCHTE 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 hülsefruchttypischen Off-Taste für ein echtes Geschmackserlebnis. Speziell für helle Backwaren entwickelt, überzeugt das Produkt sensorisch durch einen angenehmen 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 und 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

NACH-
HALTIG

Mit Sidestream-Zutaten, die die
Umweltbelastung reduzieren

PROTEIN SOFT-BREAD

Verkehrsbezeichnung: Protein Weizenbrot

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
Gesamtteig		17.030 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		600 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. 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

Verkehrsbezeichnung: Protein Weizenbrötchen

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
Gesamtteig		17.350 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang	3 Minuten
	2. Gang	5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		65 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. 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

Verkehrsbezeichnung: 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
Gesamtteig		17.330 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		70 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. 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 und backen.		
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

Verkehrsbezeichnung: Protein Toastbrötchen

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
Gesamtteig		17.970 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		30 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 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

Verkehrsbezeichnung: 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
Gesamtteig		17.210 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		28 °C
Knetzeit Spiralkneter	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

Verkehrsbezeichnung: Protein Weizenkleingebäck

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
Gesamtteig		17.380 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	3 Minuten 5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage		120 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. 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

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

info@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com