

Vegan

*Die neue Freiheit
für Genießer!*



Vegan

Vegan – vom Megatrend zum neuen Lebensgefühl

Niemand kann genau sagen, wie viele Veganer es in Deutschland gibt, der Vegetarierbund Deutschland geht derzeit von rund **7 Mio. Vegetariern** und 1,2 Mio. Veganern aus. Aber weit mehr, nämlich ca. **20 Mio. Verbraucher, sind „vegan-affin“** – Tendenz steigend, denn der Trend „vegan“ verbreitet sich unaufhaltsam in allen Altersschichten der Bevölkerung.

Besonders die Lifestyle-Veganer im Alter von 25–50 Jahren sind laut neuesten Marktforschungsstudien eine sehr interessante, recht große und zudem rasant wachsende Zielgruppe. Für sie steht neben dem Tierschutz die Steigerung der eigenen Gesundheit und des eigenen Wohlbefindens im Vordergrund. Lifestyle-Veganer wollen Genuss und Kreativität für ihre Ernährung. Für Sie bietet das die Chance auf Zusatzumsätze über den veganen Mehrwert. Hinzu kommt, dass gerade der jüngere Teil der vegan Interessierten eine für die Zukunftssicherung des backenden Handwerks wichtige Zielgruppe ist.

Der besondere Vorteil für Sie: Die Herstellung und Vermarktung eines veganen Sortiments geht ganz einfach und ohne aufwendigen Zertifizierungsprozess. Vegan bedeutet für uns von Siebrecht: kein Einsatz tierischer Rohstoffe bei der Herstellung. Und dieses Kriterium erfüllen heute schon mehr als 100 Produkte aus unserem Haus!

Ihre Chancen durch ein veganes Sortiment

- Vegane Lebensmittel liegen voll im Trend – Sie können Ihren Kunden damit einen Zusatznutzen bieten und so Mehrabsatz zu Top-Preisen erzielen
- Vegane Gebäcke sprechen auch stark jüngere Verbraucher an – Sie haben damit die Möglichkeit, diese für Ihre Zukunftssicherung extrem wichtige Zielgruppe anzusprechen und zu binden
- Ihr veganes Sortiment erlaubt es Ihnen, sich wirkungsvoll von Ihren handwerklichen Mitbewerbern und den Backstationen abzugrenzen
- Bei der Herstellung und Vermarktung veganer Gebäcke ist für Sie kein aufwendiger und streng kontrollierter Zertifizierungsprozess notwendig

Die 100 veganen Antworten von Siebrecht

- Vegan bei Siebrecht bedeutet: Kein Einsatz tierischer Rohstoffe
- Insgesamt erfüllen diese Anforderung mehr als 100 Sortimentsartikel, quer durch alle wichtigen Sortimentsbereiche:
 1. Backmittel/Vor- und Fertigmischungen zur Brot/- und Brötchenherstellung
 2. Vorteige
 3. Bio-Hefe
 4. Brotdekore
 5. Aromen
 6. Füllungen
 7. Feinbackmittel
 8. Gelier- und Bindemittel
 9. Margarinen und Fette
- Die komplette Liste aller veganen Artikel hält der Siebrecht Fachberater für Sie bereit
- Mit diesen Artikeln ist es möglich, ein veganes Brot/Brötchen-Sortiment und verschiedene Fein- und Grobgebäcke herzustellen

Ihre Vorteile durch unsere veganen Artikel

- Das breite Sortiment an veganen Siebrechtartikeln ermöglicht Ihnen die Herstellung eines veganen Gesamt-sortiments aus einer Hand
- Die hergestellten Backwaren unterscheiden sich weder geschmacklich noch optisch vom „normalen“ Sortiment. Sie haben so die Chance, neben der Neukundengewinnung auch bestehende Kunden über diesen Zusatznutzen zu binden
- Die einfache, schnelle und absolut gelingsichere Verarbeitung gewährleistet Ihnen eine rationelle und qualitativ gleichbleibende Gebäckherstellung
- Über die vegane Verwendung hinaus lassen sich mit allen Artikeln auch verschiedenste Gebäcke Ihres übrigen Sortimentes produzieren – Sie haben also die Möglichkeit, mit einem Artikel eine große Bandbreite herzustellen
- Das umfangreiche emotional gestaltete Laden-Werbematerial können Sie bei Bedarf downloaden und so die Aufmerksamkeit der Verbraucher auf Ihr veganes Sortiment lenken und die Kauflust wecken



Pane Classico

Basisrezept

Vorteig

2,000 kg	(20,0 %)	Pane Classico
0,020 kg	(0,2 %)	Hefe
1,200 kg	(12,0 %)	Wasser

Reifezeit: 14 – 16 Std. bei Raumtemperatur

Rezeptur*

3,220 kg		Vorteig
8,000 kg	(80,0 %)	Pane Classico
0,100 kg	(1,0 %)	Hefe
ca. 5,800 kg	(58,0 %)	Wasser (th. TA 170)

ca. 17,120 kg Gesamtteig

* es ist auch möglich, **Pane Classico** in direkter Führung ohne Vorteig herzustellen.

Tipp: Für die Herstellung von italienischem Olivenbrot am Ende der Knetzeit 10 – 20 % schwarze Oliven unterlaufen lassen.

Knetzeit für Spiralknetter:

4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, bis sich der Teig vom Rand löst.

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 120 Min.

Teigeinwaage: für ein 500 g-Brot = 580 g

Aufarbeitung: Leicht rund- und/oder langformen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abzieher setzen. Nach der Gare wie gewünscht einschneiden und abbacken.

Stückgare: ca. 45 Min.

Backtemperatur: ca. 10 – 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 – 30 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen.

Backzeit: ca. 50 Min.

Anwendungshinweis: Je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge auch erhöht werden.





Dinkelbrötchen

Basisrezept

Kochstück

2,000 kg	(20,0 %)	Dinkelvollkornmehl
6,000 kg	(60,0 %)	Wasser, kochend

Stehzeit für das Kochstück: mindestens 2 Stunden

Rezeptur

8,000 kg	(20,0 %)	Kochstück
8,000 kg	(80,0 %)	Dinkelmehl Type 630
1,000 kg	(10,0 %)	Bio-Dinkelback
1,000 kg	(10,0 %)	Sonnenblumenkerne, geröstet
0,100 kg	(1,0 %)	Brötchenbackmittel*
0,250 kg	(2,5 %)	Salz**
0,120 kg	(1,2 %)	Hefe
ca. 0,500 kg	(5,0 %)	Wasser (th. TA 175)
ca. 18,970 kg		Gesamtteig

* Garanta Malz, Bäckerlob Malz, Bäckerlob Weizen

oder Bäckerlob Bio sind vegan

** oder betriebsüblich anpassen

*** zu beziehen unter Art.-Nr. 2942901

**** zu beziehen unter Art.-Nr. 2974001

Knetzeit für Spiralknetter:

6 Min. im 1. Gang und ca. 3 – 5 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten. Nicht überkneten.

Teigtemperatur: 27 – 29 °C

Teigruhe: keine

Blecheinwaage: ca. 5800 g

Blechgare: ca. 60 Min.

Aufarbeitung:

Den Teig auf geölte 60 x 40 cm-Bleche mit hohem Rand abwägen und grob verteilen. Nach der Zwischengare gleichmäßig auf den Blechen verteilen und mit Mehl absieben. Mit dem **Mon Village-Einteiler***** stempeln und in die Kühlung bei 4 – 6 °C stellen.

Kühlphase: 12 – 48 Std.

Vorbereitung zum Abbacken:

Den Teig in die vorgeteilte Größe einteilen und die quadratischen Teigstücke 2x gerade teilen, so dass 4 Quadrate entstehen oder 2x diagonal einteilen, so dass 4 Dreiecke entstehen oder **Mon Village-Brötcheneinteiler****** verwenden. Auf gefettete Bleche oder Backbleche mit Papier legen und knusprig backen.

Backtemperatur: 10 – 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 10 – 20 °C, mit etwas Schwaden; nach ca. 10 Min. den Zug ziehen.

Backzeit: ca. 25 – 28 Min.

Bürli

Basisrezept

8,000 kg	(80,0 %)	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	(20,0 %)	Weizenmehl Type 1050
1,500 kg	(15,0 %)	Levafresh
0,250 kg	(2,5 %)	Salz*
0,250 kg	(2,5 %)	Hefe
ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser** (th. TA 180)
ca. 18,500 kg		Gesamtteig

* oder betriebsüblich anpassen, und wenn möglich, das Salz in den letzten 3 Min. der Knetphase zugeben

** Die Schüttwassermenge kann je nach Aufarbeitungsart um 5 – 10 % erhöht werden

Knetzeit für Spiralknetter:

Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.

Teigtemperatur: 28 – 30 °C

Teigruhe: ca. 60 Min.

Teigeinwaage: 320 – 400 g

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe die Teigstücke von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon zu Strängen von 160 – 200 g abwägen. Die Teigstränge in der Mitte verdrehen und über Kreuz (siehe Foto) auf bemehlte Abzieher oder Bleche mit Papier absetzen.

Stückgare: ca. 30 Min.

Backtemperatur: ca. 20 – 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 – 40 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken.

Backzeit: ca. 25 – 30 Min.



Miguels Maisbrot

Basisrezept

3,330 kg	(33,3 %)	Miguels Maisbrot
6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
ca. 5,500 kg	(55,0 %)	Wasser (th. TA 155)
ca. 15,800 kg		Gesamteig

- Knetzeit für Spiralkneter:** Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
- Teigtemperatur:** 26 – 27 °C
- Teigruhe:** ca. 20 Min.
- Teigeinwaage:** für ein 500 g-Brot = 580 g
- Aufarbeitung:** wie gewünscht
- Stückgare:** bei guter 3/4 Gare schieben
- Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen.
- Backzeit:** ca. 40 Min.
- Tipp:** Als Bestreu eignet sich der **Decor Mais**.

Basisrezept

3,330 kg	(33,3 %)	PomPan Rustikal
6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
ca. 6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 166)
ca. 16,900 kg		Gesamteig

- Knetzeit für Spiralkneter:** 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min im 2. Gang
- Teigtemperatur:** 27 – 28 °C
- Teigruhe:** ca. 20 Min.
- Teigeinwaage:** für ein 500 g-Brot = 580 g
für ein 750 g-Brot = 870 g
- Aufarbeitung:** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare:** bei guter Gare schieben
- Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit etwas Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit:** ca. 50 Min.
- Tipp:** Verwenden Sie als Bestreu **PomSticks**.



Mailänder Zungen

Basisrezept für 30 Stück

2,700 kg	Warapan Soft
0,400 kg	Mandeln, gehobelt
0,500 kg	veganer Geleeguss klar siehe Grundrezept
ca. 0,400 kg	Blitz Glasur Zartbitter

Herstellung: Das **Warapan Soft** mit einem Eisportionierer in 90 g schwere Teile portionieren, in gehobelte Mandeln rollen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Geleeguss Klar abgeliere, und die Enden mit **Blitz Glasur Zartbitter** absetzen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 20 Min.

Tipp: Anstatt **Warapan Soft** können Sie auch **Warapan** einsetzen. Dann 2550 g **Warapan** mit 150 g Wasser glattarbeiten.

Grundrezept veganer Geleeguss Klar

0,500 kg	FruTTissimo Klar	▶ FruTTissimo Klar mit Wasser aufkochen.
1,000 kg	Wasser	

Herstellung: **FruTTissimo Klar** mit dem kalten Wasser glattühren, dann in den Vorratsbehälter der Sprühmaschine einfüllen. Die Betriebstemperatur auf 85 – 95 °C einstellen. Nach Erreichen der Temperatur ist **FruTTissimo Klar** verarbeitungsfähig.

Wickelkuchen

Basisrezept für 1 Strang, 60 x 40 cm

1,200 kg	veganer Hefeteig siehe Grundrezept
----------	---------------------------------------

Warapan Soft-Gebäckfüllung

1,000 kg	Warapan Soft
0,150 kg	Wasser
0,600 kg	veganer Geleeguss klar siehe Grundrezept S. 8

Dekor

0,025 kg	Mandeln, gehobelt, geröstet
0,050 kg	Hagelzucker

Herstellung: Den Hefeteig auf 60x40 cm ausrollen und die **Warapan Soft**-Gebäckfüllung aufstreichen, danach aufrollen und mittig aufschneiden. Die zwei entstandenen Teile zum Zopf wickeln und bei 2/3 Gare abbacken. Nach dem Auskühlen mit Geleeguss Klar abgeliere und mit Hagelzucker und gehobelten Mandeln ausdekorieren.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 25 Min.

Tipp: Anstatt **Warapan Soft** können Sie auch **Warapan** einsetzen. Die Wassermenge erhöht sich von 150 g auf 200 g.

Grundrezept veganer Hefeteig

10,000 kg	Weizenmehl Type 550	Alle Zutaten verkneten. Knetzeit für Spiralknetter: 3 + 8 Min. Teigtemperatur: 25 - 28°C
1,000 kg	Levafresh	
0,100 kg	Soft Nr. 1	
1,500 kg	Rau Back extra	
1,500 kg	Zucker	
0,100 kg	Backpulver	
0,150 kg	Salz	
0,700 kg	Hefe	
ca. 4,000 kg	Wasser	

Herstellung: Den Hefeteig kneten und nach ca. 10 Min. Teigruhe zum Rechteck formen. Dann den Hefeteig zu den gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.

Hinweis: Das Verhältnis der Teigmenge zum Knet-system bestimmt die Dauer der Knetzeit.



Ochsenaugen

Basisrezept für 40 Stück

1,000 kg	vegane Mübeteig siehe Grundrezept
1,500 kg	Warapan Soft
Himbeer-Geleeguss	
1,000 kg	Rau Schnellguss Himbeer
0,300 kg	Himbeeren, TK
0,100 kg	Wasser

TK Himbeeren auftauen lassen. Rau Schnellguss Himbeer mit dem Wasser und den Himbeeren aufkochen.

Dekor

0,500 kg	vegane Geleeguss Klar siehe Grundrezept S. 8
----------	---

Grundrezept vegane Mübeteig

1,250 kg	Puderzucker
2,500 kg	Rau Back
0,400 kg	Warapan Soft
0,030 kg	Backpulver
3,750 kg	Weizenmehl Type 550

Herstellung: Den Mübeteig auf 4 mm Stärke ausrollen und mit einem Ausstecher (8 cm Ø, gezackt) ausstechen und schwach anbacken. Dann mit einer Sterntülle Nr.10 Warapan Soft aufdressieren und abbacken. Nach dem Erkalten mit dem Himbeer-Geleeguss auslassen und Warapan Soft mit Geleeguss Klar abglieren.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 14 Min.

Herstellung: Puderzucker, Warapan Soft und Rau Back verkneten und zum Schluss das mit Backpulver gemischte Mehl unterkneten.

Obstplunder

Basisrezept für 95 Stück

2,000 kg	Weizenmehl Type 550	Alle Zutaten verkneten. Knetzeit für Spiralkneter: 2+4 Min. Teigtemperatur: ca. 18°C
0,500 kg	Rau Backfrisch 3 Plus	
0,025 kg	Salz	
0,200 kg	Hefe	
1,000 kg	Wasser	
2,000 kg	Rau Plunder-Croissant-Platte	
2,700 kg	Warapan Soft	
3,600 kg	frische Früchte	
2,200 kg	vegane Geleeguss Klar siehe Grundrezept S. 8	

Herstellung: Den Plunder Teig herstellen. Danach wie gewünscht tourieren und ca. 15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen. Anschließend auf ca. 3,4 mm ausrollen. Dann den Teig 12x12 cm einteilen und zu Plundergebäcken aufarbeiten. Anschließend zu Fruchttaschen falten, Warapan Soft eindressieren und nach 3/4 Gare abbacken. Nach dem Auskühlen mit frischen Früchten belegen und mit Geleeguss Klar abglieren.

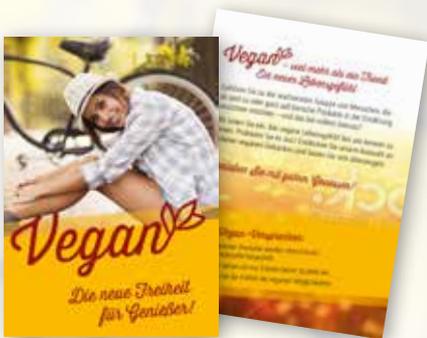
Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 18 Min.

Tipp: Anstatt Warapan Soft können Sie auch Warapan einsetzen. Dann 2550 g Warapan mit 150 g Wasser glattarbeiten.



Vegan



Verbraucherinformation



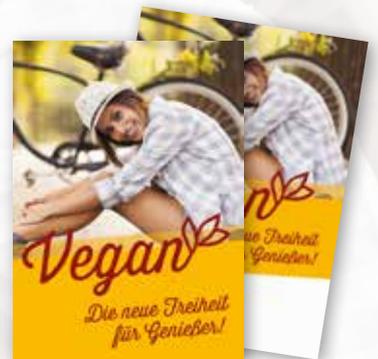
Deckenhänger DIN A3



Plakat DIN A1



Logo



Thekendisplay DIN A4

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter www.siebin-agrano.de.

Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger, Thekendisplays etc. für Sie zum Download bereit.



C. Siebrecht Söhne KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
 Tel. 05 11/42 20 01-02, Fax 05 11/41 07-393
www.siebin-agrano.de

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE