



ACKER- BOHNEN- BROT

Vormischung für Spezialbrote,
-brötchen und Kleingebäck

*achtsames
Active-Food*

ACKER- BOHNEN- BROT

ACHTSAMES ACTIVE-FOOD



Ein Stück Heimat genießen und nachhaltig konsumieren

Seit dem Mittelalter gehört die Ackerbohne in unseren Breitengraden zu den heimischen Hülsenfrüchten. In den 50-er Jahren ist sie etwas in Vergessenheit geraten – das ändert sich gerade! Die Ackerbohne ist vielfältig und nachhaltig zugleich. Hülsenfrüchte sind ein globaler Konsumtrend und sehr beliebt – die dicke Ackerbohne ist achtsames, proteinreiches Active-Food.

Diese Kombination macht unsere 33%ige Agrano-Vormischung und die daraus hergestellten Ackerbohnenbrote und -brötchen so besonders und trendig.

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes	2
Rezepte	4
Download-Vorlagen.....	7
Produkteigenschaften & Vorteile	8



ACKERBOHNENBROT



Nachhaltig und gut für's Klima

Für die heimischen Ackerbohnen werden internationale Transportwege vermieden.

Schont unsere Böden

Die Pflanze nimmt Stickstoff aus der Luft auf, gibt diesen an den Boden ab und verbessert ihn. Es wird kein Stickstoffdünger benötigt.

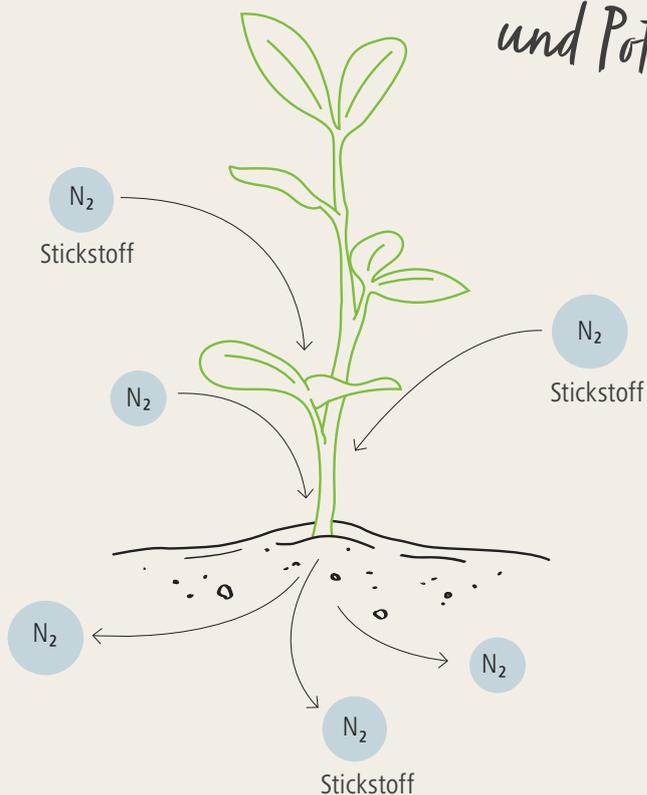
Gut für Bienen und andere Insekten

Durch die lange Blütezeit der Pflanze finden die Insekten (Bienen, Hummeln, Schmetterlinge u. ä.) auch lange Nahrung.

Achtsam gegenüber sich selber

Eine Allergen- und GMO-freie Alternative zu Soja. Mit weniger Fett, hohem Proteingehalt und Ballaststoffen ideal für Sportler und die körperbewusste Ernährung.

die heimische
Ackerbohne – Vielfalt
und Potenzial!





ACKERBOHNEN- BROT

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg (33,0%)	Ackerbohnenbrot
.....	0,500 kg (5,0%)	Roggenflocken
.....	4,000 kg (40,0%)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

.....	7,800 kg (38,0%)	Quellstück
.....	5,000 kg (50,0%)	Weizenmehl Type 550
.....	1,200 kg (12,0%)	Dinkelvollkornmehl
.....	0,600 kg (6,0%)	Sonnenblumenkerne
.....	0,250 kg (2,5%)	Sesam
.....	0,220 kg (2,2%)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5%)	Hefe
.....	ca. 2,600 kg (26,0%)	Wasser (th. TA 166)

..... ca. 17,920 kg Gesamtteig

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Wenn Sie Dinkelmehl statt Weizenmehl einsetzen, können Sie ein Dinkelbrot herstellen. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen!)

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teiginwaage** 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrot wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach ca. 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.

lecker und
proteinreich!

ACKERBOHNEN- BRÖTCHEN

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

..... 3,300 kg (33,0%) **Ackerbohnenbrot**

..... 0,700 kg (7,0%) Leinsaat

..... 4,300 kg (43,0%) Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

..... 8,300 kg (33,0%) Quellstück

..... 5,000 kg (50,0%) Weizenmehl Type 550

..... 1,000 kg (10,0%) Weizen- oder Dinkelschrot

..... 0,700 kg (7,0%) Haferflocken, fein

..... 0,200 kg (2,0%) **Bäckerlob Plus**

..... 0,210 kg (2,1%) Salz¹

..... 0,250 kg (2,5%) Hefe

..... ca. 2,200 kg (22,0%) Wasser (th. TA 165)

..... ca. 17,860 kg Gesamtteig

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Wenn Sie Dinkelschrot und Dinkelmehl statt Weizenmehl einsetzen, können Sie ein Dinkelbrötchen herstellen. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen!)



HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** ca. 2,400 kg
- **Ballengare** ca. 10 Min. (bei Aufarbeitung über Anlage keine).

- **Aufarbeitung** Nach der Ballengare abpressen und zu Brötchen aufarbeiten.
- **Stückgare** über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 50 Min.
- **Backtemperatur** ca. Brötchenbacktemperatur, fallend mit Schwaden. Nach ca. 15 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 20 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.

ACKERBOHNEN- KRUSTE

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

- 3,300 kg (33,0%) **Ackerbohnenbrot**
- 3,600 kg (36,0%) **Wasser**

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

- 6,900 kg (33,0%) Quellstück
- 3,400 kg (34,0%) Weizenmehl Type 550
- 2,000 kg (20,0%) Roggenmehl Type 1150
- 2,340 kg (13,0%) Sauerteig TA 180
- 0,200 kg (2,0%) Salz¹
- 0,200 kg (2,0%) Hefe
- 2,200 kg (22,0%) Wasser (th. TA 168)

..... ca. 17,240 kg Gesamtteig

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Wenn Sie Dinkelmehl statt Weizenmehl einsetzen, können Sie ein Dinkel-Roggenbrot herstellen. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen!)



HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrot wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach ca. 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

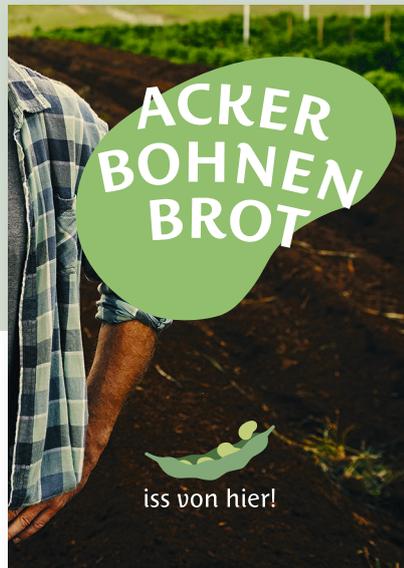
Werbemittel zum Downloaden



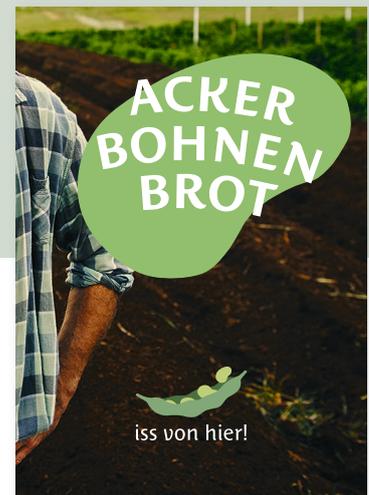
Umfangreiche Werbemittel für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter www.siebin-agrano.de



Verbraucherinfo DIN A6



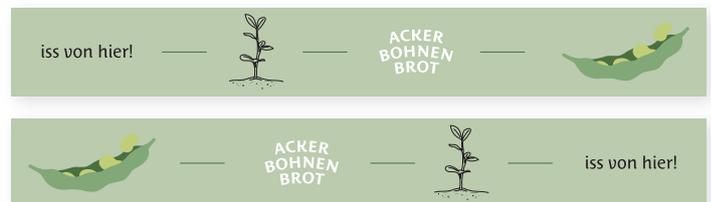
Plakat DIN A1



Thekendisplay DIN A4



Deckenhänger DIN A3 (Brot + Brötchen)



Banderole

ACKERBOHNEN- BROT

ACKER BOHNEN BROT

iss von hier!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- 🟡 achtsames Active-Food – **gut für die Umwelt** und proteinreich, enthält Ackerbohnenmehl und -schrot
- 🟡 hoher Gehalt an **Eiweiß und Ballaststoffen**
- 🟡 **toller Biss** und **aromatischer Geschmack**
- 🟡 attraktives Aussehen mit **sehr gutem Volumen**
- 🟡 saftige Krume und **lange Frischhaltung**
- 🟡 einfache und **sichere Verarbeitung**
- 🟡 **maschinenfreundliche Teige**
- 🟡 **direkt oder über sämtliche Kälteverfahren** zu verarbeiten
- 🟡 inklusive verkaufsfördernde Werbemittel