

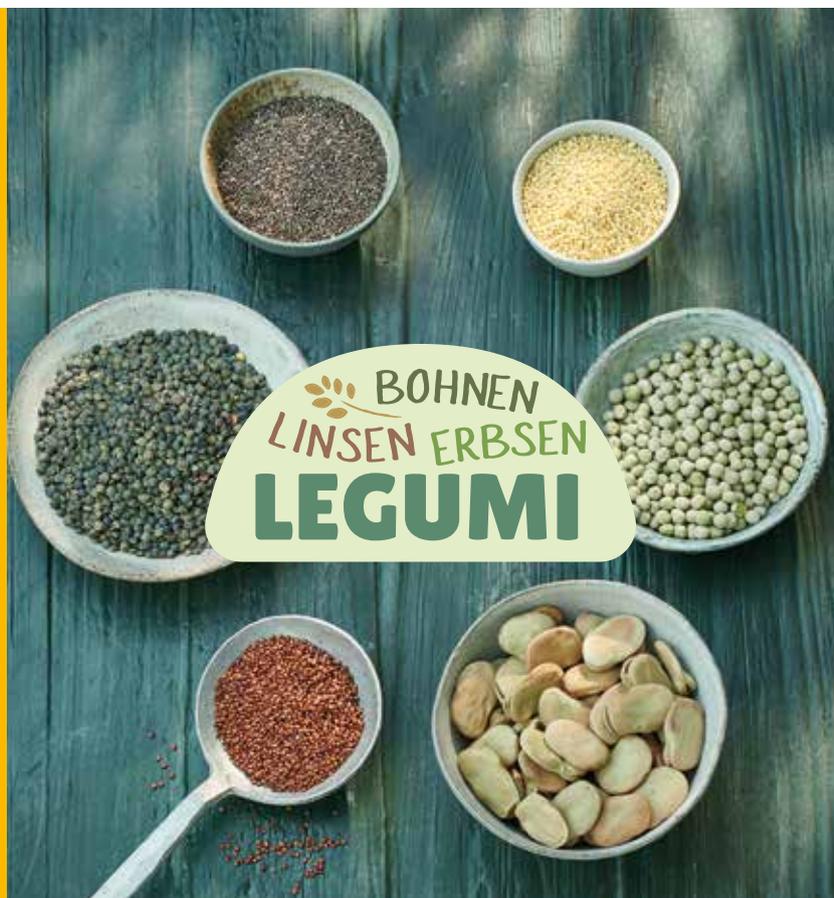


# LEGUMI

Vormischung für  
Spezialbrote, -brötchen  
und Kleingebäck

REIN  
PFLANZLICHES  
PROTEIN

# LEGUMI DAS BROT VOLLER HÜLSEN- FRÜCHTE



## Die perfekte Alternative zu tierischem Protein.

Während der Fleischkonsum in Deutschland weiter sinkt, gewinnen Hülsenfrüchte (Leguminosen) als nährstoffreiche, pflanzliche Proteinalternative an Beliebtheit. Erbsen, Ackerbohnen und Linsen sind kalorienarm, ballaststoffreich und eine ideale Eiweißquelle. Ihr Anbau ist ressourcenschonend, klimafreundlich und verbessert die Bodenqualität, da die Pflanzen mit weniger Dünger auskommen und Stickstoff eigenständig aus der Luft binden.

Dennoch essen Deutsche nur etwa halb so viele Hülsenfrüchte wie andere Europäer – höchste Zeit, dieses Potenzial zu nutzen! Als Grundnahrungsmittel kann Brot dazu beitragen – und Legumi ist perfekt dafür geeignet.

Unsere 33%-ige Agrano Legumi Vormischung kombiniert Hülsenfrüchte mit Chia, Hirse und Quinoa – eine nährstoffreiche Mischung, die wertvolle Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe liefert und zugleich für einen aromatischen Geschmack, eine reichhaltige Krume sowie einen tollen Biss sorgt!

## INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes .....	2
Rezepte .....	3
Download-Vorlagen.....	7
Produkteigenschaften & Vorteile .....	8



# LEGUMI- BROT

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 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.
- **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** Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach ca. 40 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.

**TIPP:** Anstelle von Dinkelflocken kann auch die gleiche Menge Haferflocken verwendet werden.

## ZUTATEN

### QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg	(33,0 %)	<b>Legumi</b>
.....	0,700 kg	(7,0 %)	Dinkelflocken
.....	4,500 kg	(45,0 %)	Wasser

*Stehzeit: min. 2 Stunden.*

### REZEPTUR

.....	8,500 kg	(40,0 %)	Quellstück
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz <sup>1</sup>
.....	0,250 kg	(2,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	ca. 2,500 kg	(25,0 %)	Wasser (th. TA 170)

---

..... ca. 17,470 kg Gesamtteig

*Lecker  
in jedem Biss!*

# LEGUMI- BRÖTCHEN

## ZUTATEN

### QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg	(33,0 %)	<b>Legumi</b>
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Mohn, ganz
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Weizenschrot/Dinkelflocken
.....	4,500 kg	(45,0 %)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

### REZEPTUR

.....	8,600 kg	(36,0 %)	Quellstück
.....	6,400 kg	(64,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,200 kg	(2,0 %)	<b>Bäckerlob Plus</b>
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz <sup>1</sup>
.....	0,250 kg	(2,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	ca. 2,200 kg	(22,0 %)	Wasser (th. TA 167)

---

..... ca.17,870 kg Gesamtteig

## 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.
- **Balleneinwaage** 2400 g
- **Ballengare** ca. 15 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** Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden. Nach ca. 18 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 21 Min.





# LEGUMI- VOLLKORNBROT

## ZUTATEN

### QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg	(33,0 %)	<b>Legumi</b>
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Roggenvollkornflocken/ -schrot, mittel
.....	0,700 kg	(7,0 %)	Haferflocken
.....	5,500 kg	(55,0 %)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

### REZEPTUR

.....	10,500 kg	(50,0 %)	Quellstück
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Rapsöl
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz <sup>1</sup>
.....	0,250 kg	(2,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	ca. 2,000 kg	(20,0 %)	Wasser (th. TA 180)
<hr/>			
.....	ca. 18,470 kg		Gesamtteig

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang und ca. 2 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 30 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. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach ca. 45 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 50 Min.

<sup>1</sup>Oder betriebsüblich anpassen.



# LEGUMI- PROTEINRIEGEL

## ZUTATEN

### QUELLSTÜCK

.....	3,000 kg	(30,0 %)	<b>Legumi</b>
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Haferflocken
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Leinsaat
.....	5,500 kg	(55,0 %)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

### REZEPTUR

.....	10,500 kg	(40,0 %)	Quellstück
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Dinkelmehl Type 630
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Dinkelvollkornmehl
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Sonnenblumenkerne
.....	0,200 kg	(2,0 %)	<b>Bäckerlob Plus</b>
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Rapsöl
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz <sup>1</sup>
.....	0,250 kg	(2,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	ca. 2,200 kg	(22,0 %)	Wasser (th. TA 181)
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.			
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Erdnüsse, gehackt, geröstet
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Walnussbruch

..... ca. 23,270 kg Gesamtteig

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 12 Min. im 1. Gang und ca. 1 Min. im 2. Gang. Den Teig plastisch auskneten, nicht überkneten.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Balleneinwaage** 3000 g
- **Ballengare** ca. 15 Min. (Bei Aufarbeitung über Anlage keine)
- **Aufarbeitung** Nach der Ballengare abpressen und zu Stangen aufarbeiten.
- **Stückgare** über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 50 Min.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur mit Schwaden.
- **Backzeit** ca. 18 Min.

<sup>1</sup> Oder betriebsüblich anpassen.

# Werbemittel zum Downloaden



Umfangreiche Werbemittel für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter [www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de)



Plakat DIN A1



Verbraucherinfo DIN A6



Thekendisplay DIN A4



Banderole



Deckenhänger DIN A3

# LEGUMI

Vormischung für  
Spezialbrote, -brötchen  
und Kleingebäck

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- **Hülsenfrüchte** (Erbsen, Ackerbohnen, Linsen) – **die perfekte Alternative zu tierischem Protein**
- hoher Gehalt an **Eiweiß und Ballaststoffen**
- **Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe** durch Chia, Hirse, Quinoa
- **toller Biss und aromatischer Geschmack**
- attraktives Aussehen mit **gutem Volumen**
- **saftige Krume und lange Frischhaltung**
- einfache und **sichere Verarbeitung**
- **maschinenfreundliche Teige**
- **für direkte Verarbeitung oder sämtliche Kälteverfahren** geeignet
- Werbemittel zum Downloaden

