

# Vegipan<sup>®</sup>

das hefefreie Vollkornbrot



backaldrin<sup>®</sup>

# Vegipan®

## Rezept

### Teig (Variante I)



BR 5016

10,000 kg **Vegipan®** (3134)  
 10,500 kg Wasser (ca., 35 °C)  
 0,420 kg **BAS T** (1253)  
 20,920 kg Teig

### Teig (Variante II)



BR 5017

10,000 kg **Vegipan®** (3134)  
 9,600 kg Wasser (ca., 35 °C)  
 0,300 kg **BAS spezial** (1249)  
 19,900 kg Teig

### Zum Herstellungsvideo:



### Aufarbeitung

Knetzeit: 1 - 3 Minuten langsam  
 Kneter: Spiralkneter  
 Teigttemperatur: 28 - 30 °C  
 Teigruhe: keine  
 Teigeinlage: 2,250 kg (Kastenbrotform 2,2 Liter)  
 Quellzeit: 90 Minuten ab Mischbeginn  
 (bei Raumtemperatur)  
 Backtemperatur: 260 - 270 °C (5 - 10 Minuten)  
 170 - 180 °C (85 - 90 Minuten)  
 Backzeit: ca. 90 - 100 Minuten  
 Zug: geschlossen, ohne Schwaden

### Wichtig

Auf Kerntemperatur von 98 °C (über 20 Minuten lang) achten! Nach dem Backen für mindestens 30 Minuten in der Form auskühlen lassen!

### Herstellung

**BAS T** bzw. **BAS spezial** in Wasser aufschlännen und mit Mix zu einem homogenen Teig mischen. Ohne Teigruhe in Kastenbrotform (2,2 Liter) über den Rand voll einfüllen. Teig mit Rollholz in Form drücken und mit etwas Wasser glatt rollen. Anschließend bei Raumtemperatur quellen lassen (Quellzeit: 90 Minuten ab Mischende). Oberfläche mit Wasser absprühen und bei geschlossenem Zug, ohne Schwaden, backen. Wichtig ist, eine Kerntemperatur von 98 °C für über 20 Minuten lang zu erreichen. Brot für mindestens 30 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach aus der Form stürzen. Nach dem Abkühlen direkt als Frischware verwenden oder nach ca. 24 Stunden schneiden und in Pasteurisiebeutel verpacken. Anschließend für 120 Minuten bei 110 °C (Kerntemperatur sollte bei 80 - 85 °C liegen) pasteurisieren.

### Wichtig

Zum Abrunden des Geschmacks 2 bis 4 % Invertzucker-, Ahorn- oder Agavensirup bzw. Kristallzucker zusetzen. Krustenfärbung wird dadurch etwas verstärkt!

Brote je nach Wunsch mit Saaten bestreuen.



# Vegipan®

b

## Vegipan® - das hefefreie vegane Vollkornbrot mit unvergleichlichem Geschmack

Nicht nur Veganer sondern alle Vollkornfans werden dieses sensationelle Brot ab dem ersten Biss lieben: Ob zum Frühstück, als Snack zu Mittag oder am Abend, **Vegipan®** stillt den kleinen wie großen Hunger. Es schmeckt angenehm saftig körnig, lässt sich traumhaft bestreichen und enthält hochwertige Zutaten. Abgerundet wird der feine milde Geschmack durch den hohen Anteil an Körnern und Saaten.



**SOJA-AUFSTRICH**  
mit Beerenallerlei



**HUMMUS & KICHERERBSEN**  
mit Kresse & Paprika

Der Ernährungstrend „Vegan“ ist in aller Munde und macht auch vor Bäckereien nicht halt. Mit **Vegipan®** bieten Sie Ihren Kunden das erste hefefreie vegane Vollkornbrot mit unvergleichlichem Geschmack. Kombiniert mit verschiedensten veganen Rezepten wird es darüber hinaus zur köstlichen Abwechslung zu herkömmlichen Snacks.



**AVOCADO & PINIENKERNE**  
mit Chiliflocken



**KAROTTEN & QUINOA SALAT**  
mit Curry-Sojajoghurt

Lassen Sie sich von unseren kreativen Rezeptideen inspirieren und bringen Sie mit veganen Snack-Alternativen Abwechslung in Ihr Sortiment.

## Herstellung

1.



**BAS T** bzw. **BAS spezial** in Wasser aufschlännen und sofort mit Mix zu homogenem Teig mischen (ca. 2 Minuten).

2.



Ohne Teigruhe in Form über den Rand voll einfüllen. Mit Rollholz in die Form drücken und glatt rollen.

3.



Bei Raumtemperatur quellen lassen (ab Mischbeginn 90 Minuten). Mit Wasser absprühen und bei geschlossenem Zug ohne Schwaden backen.

4.



**Backen:**  
5 – 10 Minuten bei 260 – 270 °C,  
75 – 80 Minuten bei 170 – 180 °C  
Kerntemperatur von mindestens  
98 °C (über 20 Minuten lang).

5.



In der Form für mindestens  
30 Minuten auskühlen lassen.  
Anschließend aus der Form stürzen.

6.



Entweder als Frischware verwenden oder verpacken und pasteurisieren (120 Minuten bei 110 °C – Kerntemperatur 80 – 85 °C).

## Produktinformation

**Artikel Nummer:** 3134  
**Verpackung:** 25 kg Papiersack

### Produktvorteile:

- Hefefreies Vollkornbrot
- Rationelle Aufarbeitung – keine Vorverquellung nötig
- Teig wird ohne Teigruhe sofort in die Backform eingebracht
- Hoher Anteil an Körnern und Saaten wie Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen
- Enthält pflanzliche Fette mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Gut gelockerte, elastische Krumeneigenschaften – ideal zum Bestreichen
- Mit Malzextrakt für einen ausgewogenen, angenehmen milden Geschmack
- Saftige Krume – langanhaltende Verzehrfrische
- Pasteurisiert bleibt **Vegipan®** in der Originalverpackung über Wochen frisch – und das ohne Konservierungsstoffe!

*Vegipan®*

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin®**