



MIT JEDEM SCHRITT NÄHER AM ZIEL  
**MIT DER KRAFT**  
AUS DEM VOLLEN KORN!

**ACTIPAN**®

- ✓ Vollkornbrot für aktive Menschen
- ✓ Kohlenhydratquelle und Energieträger
- ✓ Hoher Ballaststoffgehalt und hoher Proteingehalt
- ✓ Natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen



**backaldrin**®





# BROT

BR 5038 AT

## Quellstück

- 1,900 kg Leinsamen
- 1,500 kg Sojaschrot
- 1,200 kg **Sonnenblumenkerne** (1664)
- 8,000 kg Wasser (22 – 25 °C)
- 12,600 kg Quellstück

Ca. 1 Stunde quellen lassen.

## Teig

- 12,600 kg Quellstück
- 5,000 kg Weizenvollkornmehl
- 5,000 kg Roggenvollkornmehl
- 3,000 kg **ActipanMix** (3300)
- 6,300 kg Wasser (ca.)
- 0,400 kg Hefe
- 0,460 kg Salz
- 0,770 kg **BAS hell** (1251)
- 33,530 kg Teig

## Aufarbeitung

- Knetzeit: 6 – 8 Minuten langsam  
1 – 2 Minuten schnell
- Teigtemperatur: 26 – 28 °C
- Teigruhe: 15 – 20 Minuten
- Teigeinlage: 0,550 kg (Backform 1,4 L)
- Bestreuung: ca. 0,050 kg Sonnenblumenkerne/  
Brot
- Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
- Backzeit: 45 – 50 Minuten

## Herstellung

Für das Quellstück Leinsamen, Sojaschrot, **Sonnenblumenkerne** (1664) mit Wasser mischen und für ca. 1 Stunde quellen lassen. Quellstück und restliche Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach Teigruhe Teigstücke abwägen, lang formen, befeuchten und in **Sonnenblumenkerne** (1664) rollen. In Backkästen setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Zug nach 2 Minuten öffnen und bei fallender Temperatur gut backen.

## Tipp

Brote können auch direkt auf Backblech oder Abzieher gesetzt werden und frei geschoben werden.

## Zum Herstellungsvideo:



# KLEINGEBÄCK

KG 5025 AT

## Quellstück

- 1,900 kg Leinsamen
- 1,500 kg Sojaschrot
- 1,200 kg **Sonnenblumenkerne** (1664)
- 8,000 kg Wasser (22 – 25 °C)
- 12,600 kg Quellstück

Ca. 1 Stunde quellen lassen.

## Teig

- 12,600 kg Quellstück
- 9,000 kg Weizenvollkornmehl
- 1,000 kg Roggenvollkornmehl
- 3,000 kg **ActipanMix** (3300)
- 5,600 kg Wasser (ca.)
- 0,500 kg Hefe
- 0,450 kg Salz
- 0,200 kg **BAS T** (1253)
- 0,400 kg **Ferma Clean Label Spezial** (2900)
- 32,750 kg Teig

## Aufarbeitung

- Knetzeit: 6 – 8 Minuten langsam  
3 – 4 Minuten schnell
- Teigtemperatur: 26 – 28 °C
- Teigruhe: 5 – 10 Minuten
- Teigeinlage: 0,100 kg
- Bestreuung: oben und unten ca. 0,015 kg  
Sonnenblumenkerne
- Backtemperatur: ca. 245 °C
- Backzeit: 17 – 18 Minuten

## Herstellung

Für das Quellstück Leinsamen, Sojaschrot, **Sonnenblumenkerne** (1664) mit Wasser mischen und für ca. 1 Stunde quellen lassen. Quellstück und restliche Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe zu Riegel oder eckigen Weckerl aufarbeiten, befeuchten und oben und unten in **Sonnenblumenkerne** (1664) tauchen. Auf Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. 2 Minuten vor Ende der Backzeit Zug öffnen und gut backen.





# ACTIPAN®

## Dein Brot. Deine Energie.

Das ist das Motto des  
Vollkornbrotes/-kleingebäckes,  
das voll und ganz auf die  
Ernährungsbedürfnisse von  
aktiven Menschen abzielt.

- ↘ Actipan® ist Kohlenhydratquelle und Energieträger – mit einem hohen Ballaststoff- und Proteingehalt.
- ↘ Erfolgversprechend ist die feine Auswahl an erlesenen Zutaten:
  - ↘ **Weizenkeime** – verleihen einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
  - ↘ hochwertige **Sprossen** von Getreide und Hülsenfrüchten, wie beispielsweise Mais, Hirse, Rotklee, Luzerne und Linse - dienen als natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen
  - ↘ **Amaranth** - liefert hochwertiges Protein, das essentielle Aminosäuren enthält
  - ↘ ausgewählte **Saaten** - enthalten hochwertige Öle und verfeinern den Geschmack
- ↘ Actipan® lässt sich sowohl mit Deftigem als auch Süßem kombinieren. Für alle Mahlzeiten – auch den Snack zwischendurch – ist es ideal geeignet.
- ↘ Der vollmundige, ausgewogene runde Geschmack überzeugt ebenso wie die besonders lang anhaltende Verzehrfrische und gute Schnittfähigkeit.



# ActipanMix



## Produktinformation

**Artikel Nummer:** 3300

**Verpackung:** 25 kg Papiersack

- Produktvorteile:**
- Die Basis für „Actipan®“
    - enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, sowie Amaranth
  - Clean Label und ohne Enzyme
  - Stabile Teige - auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet
  - Aufarbeitung sowohl in Backformen, als auch frei geschoben möglich
  - Für eine elastische Krume und gute Schnittfähigkeit
  - Für eine exzellente, lang anhaltende Frischhaltung

### Information zu Actipan® Brot

Actipan® (BR-5038 AT)

**Verkehrsbezeichnung:** Vollkornbrot (35,4 % Vollkornprodukte)

#### Brenn- und Nährwertangaben:

Angaben gemäß LMIV EU Nr. 1169/2011

#### Durchschnittlicher Wert bzw. Gehalt (ca.) / 100 g

Energie	1104 kJ
	263,8 kcal
Fett	10,2 g
– davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
– davon einfach ungesättigte Fettsäuren	2,5 g
– davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	25,3 g
– davon Zucker und Zuckerarten	3,2 g
Ballaststoffe <sup>1</sup>	8,5 g
Eiweiß <sup>2</sup>	13,3 g
Salz (Na x 2,5)	1,48 g

	Bedarf*	in 100 g enthalten	NRV (%)
Thiamin (mg)	1,1	0,52	47,0
Vitamin B6 (mg)	1,4	0,35	24,9
Folsäure (µg)	200	70,22	35,1
Phosphor (mg)	700	302,98	43,3
Magnesium (mg)	375	130,12	34,7
Eisen (mg)	14	3,52	25,1

\*Referenzmengen für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

#### Zutaten:

Wasser, **Weizenvollkornmehl**, **Roggenvollkornmehl**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sojaschrot**, **Weizengluten**, Sprossenmischung (**Dinkel**, Mais, **Weizen**, Hirse, Rotklee, Luzerne, Lein, Linse, Erbse), **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, Wasser, Salz, Hefe, Zucker, **Weizenkeime**, Säuerungsmittel (Essigsäure), Amaranthmehl, Flohsamenschalen, Kartoffelflocken.

#### Allergene Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse.

#### Mögliche nährwertbezogene Angaben nach Health Claims Verordnung [(EG) 1924/2006]:

- <sup>1</sup> Hoher Ballaststoffgehalt
- <sup>2</sup> Hoher Proteingehalt

Diese Daten wurden berechnet nach den Rezeptangaben und den Daten aus Souci-Fachmann-Kraut! Wie bei allen Lebensmitteln unterliegen die eingesetzten Rohstoffe den natürlichen Schwankungen in der Zusammensetzung! Die Angaben stützen sich auf eigene Erkenntnisse sowie Erfahrungen. Sie dienen als unverbindliche Information. Bitte beachten Sie die jeweilige nationale Lebensmittelgesetzgebung. Änderungen sind vorbehalten und unterliegen keinem Änderungsdienst.

### Information zu Actipan® Kleingebäck

Actipan® (KG-5025 AT)

**Verkehrsbezeichnung:** Vollkornkleingebäck (34,3 % Vollkornprodukte)

#### Brenn- und Nährwertangaben:

Angaben gemäß LMIV EU Nr. 1169/2011

#### Durchschnittlicher Wert bzw. Gehalt (ca.) / 100 g

Energie	1230 kJ
	294,1 kcal
Fett	12,8 g
– davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
– davon einfach ungesättigte Fettsäuren	3,2 g
– davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,6 g
Kohlenhydrate	25,6 g
– davon Zucker und Zuckerarten	4,4 g
Ballaststoffe <sup>1</sup>	8,7 g
Eiweiß <sup>2</sup>	14,7 g
Salz (Na x 2,5)	1,38 g

	Bedarf*	in 100 g enthalten	NRV (%)
Thiamin (mg)	1,1	0,63	57,5
Vitamin B6 (mg)	1,4	0,39	27,6
Folsäure (µg)	200	62,85	31,4
Phosphor (mg)	700	332,48	47,5
Magnesium (mg)	375	151,19	40,3
Eisen (mg)	14	3,82	27,3

\*Referenzmengen für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

#### Zutaten:

**Weizenvollkornmehl**, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sojaschrot**, **Weizengluten**, **Roggenvollkornmehl**, Sprossenmischung (**Dinkel**, Mais, **Weizen**, Hirse, Rotklee, Luzerne, Lein, Linse, Erbse), Hefe, Salz, Zucker, **Roggensauerteig** getrocknet (**Roggenmehl**, Wasser), **Weizenkeime**, **Weizenmehl**, Malzmehl (**Weizen**, **Gerste**), Amaranthmehl, Flohsamenschalen, Kartoffelflocken, Dextrose.

#### Allergene Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse.

#### Mögliche nährwertbezogene Angaben nach Health Claims Verordnung [(EG) 1924/2006]:

- <sup>1</sup> Hoher Ballaststoffgehalt
- <sup>2</sup> Hoher Proteingehalt

backaldrin®