



PromOat Brot

Brot mit Beta Glucan von Lantmannen



Ballaststoffquelle:

mind. 5% des Brennerts stammen aus Fasern

Zutaten	%	Mehlgewicht [kg]
Mehl Typ 550	45.9	100
Wasser	45.6	99.5
Hefe	1.6	3.4
Salz	1	2.3
PromOat	5.9	12.9, davon 4.1 Beta Glucan

Beta Glucan:

1 g beta-Glucan/Portion im verzehrfertigen Lebensmittel senkt/verringert den Cholesterinspiegel im Blut. Die Senkung des Blutcholesterinspiegels kann das Risiko einer koronaren Herzerkrankung verringern.

Teighandhabung:

Teig ist gut formbar und eher fest. Oberfläche ist einfach flach zu wirken.

Parameter	Messwerte
Teigdehnbarkeit (90min)	117mm
Volumendifferenz	11.18%
Spezifisches Volumen	2.78cm ³ /g
Textur-Analyse direkt	Weichere Textur als Referenz*
Textur-Analyse nach 2 Tagen	Weichere Textur als Referenz*

*Referenz bezieht sich auf Rezeptur mit Mehl Typ 550, Wasser, Salz und Hefe

In Zusammenarbeit mit:



Berner Fachhochschule
► Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL

Vertrieb durch

IMPAG AG

Räffelstrasse 12 +41 43 499 25 00
8045 Zürich info@impag.ch
Schweiz www.impag.ch

IMPAG Gruppe

• Schweiz / Zürich • Polen / Warschau
• Deutschland / Offenbach • Österreich / Wien
• Frankreich / Nancy & Paris • Spanien / Barcelona