



PrOatein Brot

Proteinbrot mit Haferprotein von Lantmannen



Reich an Protein:

22% des Brennwerths stammen aus Haferprotein

Zutaten	%	Mehlgewicht [kg]
Mehl Typ 550	45	100
Wasser	41	90.75
Hefe	2	3.75
Salz	1	2.5
PrOatein	11	25

Teighandhabung:

Teig ist schwieriger zu formen als Referenz*
Wasser hilft, Oberfläche zu glätten

Parameter	Messwerte
Teigdehnbarkeit (90min)	76mm
Volumendifferenz	-5.32%
Spezifisches Volumen	2.44 cm 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