



Die glutenfreien Backmischungen von BÖCKER sind mit unterschiedlichen glutenfreien Sauerteigen hergestellt. Die eingesetzten glutenfreien Rohstoffe erlauben das Bearbeiten der Teige mit einer hohen Teigausbeute. Aus allen Mischungen lassen sich individuelle Gebäckvariationen herstellen.



Wir beraten Sie gern!



The gluten-free Baking Mixes from BÖCKER are manufactured with different gluten-free Sourdoughs. The gluten-free raw materials allow the baker to work with high dough yields. From all mixes, individual baking ideas can be created.



Please contact our application advice!

Anwendungsrezeptur
Application Recipe

Gluten-free Potato Bread with BÖCKER Potato Bread Mix

Recommended application:

1.000	g	BÖCKER Potato Bread Mix
1.000	g	Water
1.000	g	Yeast
1.000	g	Beer's yeast
2.000	g	Bread dough

Baking:

Shaping	3 minutes (after 1 minute rest)
Proofing	200 min
Baking temperature	200 °C
Baking time	25 min (up to 230 °C)
Resting	5 minutes

Verpackung: 25kg Paper Bag
Abfüllung: 5 kg in the respective package and 25kg

Notes for the production of gluten-free breads:
Please note that the gluten-free condition of the final product can only be guaranteed if a consistent and professional handling of the ingredients is used. Please use the correct proportions and follow the instructions for use. Please use the correct proportions and follow the instructions for use. Please use the correct proportions and follow the instructions for use.

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55 - 57
32427 Minden - Germany
Tel. +49 571 83799-0
info@sauerteig.de
www.sauerteig.de

Natürliche **Sauerteige** & Spezial-Fermentationen für **bestes Aroma**

Natural **sourdough** for **best fermentation flavour**

Nutzen Sie unsere Anwendungsberatung: Give us a call, we like to help:

Tel. +49 571 83799-0 & Tel. +49 571 83799-428

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55 – 57
32427 Minden · Germany

Tel. +49 571 83799-0
info@sauerteig.de
www.sauerteig.de



Anwendungsrezeptur
Application Recipe

Glutenfreie Brötchen mit BÖCKER Baguette- und Brötchen Mix

Recommended application:

1.000	g	BÖCKER Baguette- und Brötchen Mix
1.000	g	Water
1.000	g	Yeast
1.000	g	Beer's yeast
2.000	g	Bread dough

Baking:

Shaping	3 minutes (after 1 minute rest)
Proofing	200 min
Baking temperature	200 °C
Baking time	25 min (up to 230 °C)
Resting	5 minutes

Verpackung: 25 kg Paper Bag
Abfüllung: 5 kg in the respective package and 25kg

Notes for the production of gluten-free breads:
Please note that the gluten-free condition of the final product can only be guaranteed if a consistent and professional handling of the ingredients is used. Please use the correct proportions and follow the instructions for use. Please use the correct proportions and follow the instructions for use.

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55 - 57
32427 Minden - Germany
Tel. +49 571 83799-0
info@sauerteig.de
www.sauerteig.de

10|2014

Produktinformation:
glutenfreie Backmischungen
Product Information:
gluten-free instant bread mixes

Produktinformation Product Information

BÖCKER Baguette- und Brötchen-Mix Glutenfreie Backmischung

Für schmackhafte glutenfreie Baguettes und Brötchen. Die Brötchen haben einen milden und brötchentypischen Geschmack. Geeignet für helle Kleingebäcke wie zum Beispiel Mini-Baguettes oder Feine Backwaren.

BÖCKER Kartoffelbrot Mix Glutenfreie Backmischung

Für milde, helle glutenfreie Gebäcke mit, oder ohne Saaten zu verarbeiten. Das glutenfreie Kartoffelbrot hat einen milden Geschmack. Es passt zu süßen und zu herzhaften Belägen.

BÖCKER Goldleinsamenbrot Mix Glutenfreie Backmischung

Für glutenfreies Goldleinsamenbrot und -brötchen. Die Brote haben eine weiche und saftige Krume. Geeignet für freigeschobene Brote. Das tägliche Basis-Gebäck für die ganze Familie!

BÖCKER Brot Mix dunkel Glutenfreie Backmischung

Basis-Mischung für kräftige glutenfreie Gebäcke und rustikale Brötchen. Brote sind deutschem Roggen-Sauerteigbrot ähnlich. Geeignet für freigeschobene Brote.

Haltbarkeit: 9 Monate im ungeöffneten Gebinde
Shelf life: 9 months in the unopened package
Lagerungsempfehlung: Kühl und trocken lagern
Storage: cool and dry

BÖCKER Baguette and Roll Mix Gluten-free baking mix

Simple and reliable production of Rolls and Baguettes. The bread rolls have a mild and characteristic taste. Suitable for rolls, Baguettes or fine pastry.

BÖCKER Potato Bread Mix Gluten-free baking mix

For mild and light coloured gluten-free baked goods, with or without additional seeds. The gluten-free potato bread has a mild aroma. It complements both sweet and hearty toppings.

BÖCKER Gold Linseed Bread Mix Gluten-free baking mix

For tasty, gluten-free baked breads and rolls with mixed bread character. Suitable for hearth bread. The every day baked quality for the whole family!

BÖCKER Dark Bread Mix Gluten-free baking mix

Basic Mix for rustic gluten-free baked goods. For gluten-free breads and rustic bread rolls with Sourdough taste. It creates rustic breads with the character of German Rye-Sourdough Bread. Suitable for hearth bread.

Verpackung: im 20 kg-Papiersack
Packungsvarianten auf Anfrage erhältlich
Packaging: 20 kg Paper Bag
Individual packaging options on request



DE-002-016



DE-002-015



DE-002-014



DE-002-013

Alle Mischungen sind 100 %er und lassen sich ohne Milch und Eier im Backrezept verarbeiten. Für bestes Aroma und lange Frischhaltung.

All baking mixes have a dosage of 100 % and can be used in the baking recipe without milk and eggs. For best flavour and long freshness.



Glutenfreie Brötchen mit BÖCKER Baguette- und Brötchen Mix
Gluten-free Rolls with BÖCKER Baguette and Roll Mix



Glutenfreies Kartoffelbrot mit BÖCKER Kartoffelbrot Mix
Gluten-free Potato Bread with BÖCKER Potato Bread Mix



Glutenfreies Goldleinsamenbrot mit BÖCKER Goldleinsamenbrot Mix
Gluten-free Golden Linseed Bread with BÖCKER Golden Linseed Bread Mix



Glutenfreies Leinsamenbrot mit BÖCKER Brot Mix dunkel
Gluten-free Flaxseed Bread with BÖCKER Dark Bread Mix



Hinweis zur Herstellung glutenfreier Backwaren:

Bitte beachten Sie, dass die Glutenfreiheit des fertigen Gebäckes nur gegeben ist, wenn eine Kontamination mit glutenhaltigem Mehlstaub (aus Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn, Khorasan Weizen und Triticale) zu 100 % vermieden wird.

Geeignete Glutenfreie Mehle zur Verarbeitung dieser Backwaren sind beispielsweise Reismehle oder Maismehle.

Advice for the production of gluten-free baked goods:

Please note that the gluten-free condition of the ready-baked product can only be guaranteed if a contamination with gluten-containing flour dust (from rye, wheat, barley, spelt, green spelt, Einkorn, Emmer Wheat, Khorasan Wheat and triticale) is avoided to 100 %.

Suitable gluten-free flours for the production of these bakes goods are rice or corn flour.

	Brot Bread	Saaten-Brot Seed Bread	Brötchen Bread Rolls	Körner-Brötchen Seed Bread Rolls	Hamburger Brötchen Hamburger Buns	Pizza Pizza dough	Feine Backwaren Fine Pastry
Baguette- und Brötchen Mix Baguette- and Roll Mix	●		●	●	●	●	●
Kartoffelbrot Mix Potato Bread Mix	●	●				●	
Goldleinsamenbrot Mix Golden Linseed Bread Mix	●	●	●	●			
Brot Mix dunkel Dark Bread Mix	●	●	●	●			