

BÖCKER Bio M flüssig

Produktbeschreibung

- Bezeichnung: flüssiger Sauerteig stabilisiert mit Essig und Salz
- Zutaten: Sauerteig (**Weizenmalzmehl***, Wasser, **Weizen-Mahlerzeugnisse***), Branntweinessig*, Salz, **Weizenstärke*** (* Bio)
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 40 ± 5
- Haltbarkeit: 9 Monate
- Dosierungsempfehlung: 5 – 10 % (bezogen auf Mehl)



Ein Rezept in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Lebensmitteltechnik-Bäckereitechnik Hannover

Bio Focaccia mit BÖCKER Bio M flüssig

Rezept Quellstück

Zutaten	Menge
Getrocknete Bio Tomaten	750 g
Getrocknete Bio Steinpilze	250 g
Wasser	6 500 g
Gesamtmenge	7 500 g

Herstellung

Getrocknete Tomaten grob zerkleinern, getrocknete Steinpilze zugeben und mit Wasser übergießen. Für ca. 60 Minuten quellen lassen.

Rezept Foccacia

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
BÖCKER BIO M flüssig	1 250 g	Knetzeit: 5 + 6 Min.
Quellstück	750 g	Teigtemperatur: 26 – 28 °C
Bio Weizenmehl Typ 550	10 000 g	Teigruhe 1: 60 Min.
Bio Olivenöl	1 000 g	Teiggewicht: 2 000 g
Bio Zucker	200 g	
Bio Hefe (frisch)	300 g	
Bio Salz	90 g	
Gesamtmenge	20 310 g	

Gärparameter: 32 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit
Gärzeit: ca. 60 Min.

Backen: Temperatur: 230 °C (Etagenofen) fallend auf 210 °C, volle Schwadengabe
Zeit: ca. 25 Min.

Herstellung*

- Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem Teig kneten.
- Teig in eine gefettete Wanne mit Deckel legen und die erste Teigruhe geben.
- Den Teig nach der Teigruhe vorsichtig aus der Wanne kippen und portionieren.
- Die Teiglinge vorsichtig sowie gleichmäßig auf mit Backpapier belegte Kuchenbleche (40 x 30 cm) legen.
- Nach der Gärzeit behutsam Löcher mit eingeölnen Fingern in die Focaccia drücken.
- Anschließend die Focaccia backen.
- Wenn gewünscht, nach dem Backen die Focaccia mit grobem Meersalz bestreuen und mit Rosmarin ausgarnieren.

*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

Backwaren- informationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Bro

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,7
Säuregrad: ca. 9,0

