



**BÖCKER**  
SOURDOUGH

trocken

## BÖCKER Germe

### Produktbeschreibung

- Bezeichnung: getrockneter Weizensauerteig
- Zutaten: WEIZENkeimmehl, WEIZEN-Mahlerzeugnisse
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 155 ± 16
- Haltbarkeit: 12 Monate
- Anwendungsempfehlung:  
1 – 4 % (bezogen auf Mehl)



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

# Soboro Erdnuss-Brötchen mit BÖCKER Germe

### Rezept Brötchen

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
<b>BÖCKER Germe</b>	250 g	Knetzeit: 4 + 4 Min.
Weizenmehl Type 550	10 000 g	Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C
Butter	1 000 g	Teigruhe 1: ca. 30 Min.
Zucker	1 600 g	Teiggewicht: 60 g
Vollei	1 600 g	Gärparameter: 32 °C, 85 % relative Luftfeuchtigkeit
Milch	2 250 g	Gärzeit: ca. 60 min
Hefe (frisch)	400 g	Backen Temperatur: 180 °C
Salz	180 g	(Etagenofen): keine Schwadengabe
Wasser	1 600 g	Zeit: ca. 20 Min.
<b>Gesamtmenge</b>	<b>18 880 g</b>	

### Herstellung\*

- Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rundwirken.
- Die Teigoberfläche befeuchten und in die Streusel drücken.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf Gare stellen.
- Nach der Gärzeit die Teige bei voller Gare backen.
- Die süßen Brötchen auskühlen lassen.
- Anschließend die Brötchen aufschneiden und die Erdnusscreme auf die untere Hälfte dressieren.
- Die obere Hälfte als Deckel auflegen und mit den gerösteten und gehackten Erdnüssen bestreuen.
- Zum Schluss die Brötchen mit Puderzucker bestäuben.

\*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

### Rezept Streusel

Zutaten	Menge
Weizenmehl Typ 550	5 000 g
Butter (weich)	3 300 g
Erdnussbutter	1 200 g
Zucker	3 600 g
Honig	670 g
Vollei	670 g
Backpulver	230 g
Salz	45 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>14 715 g</b>

### Herstellung

Butter, Erdnussbutter, Salz und Zucker aufschlagen. Nun Vollei und Honig dazugeben und gut vermischen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und anschließend mit der Masse zu Streuseln verarbeiten.

### Rezept Füllung

Zutaten	Menge
Schlagsahne	2 500 g
Puderzucker	400 g
Erdnussbutter	2 400 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>7 800 g</b>

### Herstellung

Schlagsahne mit Puderzucker zu 60 % aufschlagen. Nun die Erdnussbutter hinzugeben und fertig aufschlagen.

### Rezept Topping

Zutaten
Erdnüsse (fein gehackt & geröstet)
Puderzucker

### Herstellung

Die fein zerkleinerten Erdnüsse auf die fertigen Soboro Brötchen streuen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.



### Backwareninformationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

**BEZEICHNUNG:**  
**Kleingebäck**

Stand: Juni 2022. Die dargestellten Farben können vom Original abweichen.