

## BÖCKER Bio Myländer

### Produktbeschreibung

- Bezeichnung: Sauerteig Starter
- Zutaten: Bio WEIZEN-Mahlerzeugnisse, Wasser
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 4,1
- Haltbarkeit: ca. 21 Tage;  
(nach Anlieferung sofort bei 4 – 6 °C kühlen; nach dem Öffnen sofort verbrauchen.)
- Anwendungsempfehlung:  
100 % (bezogen auf Mehl)



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

# Vegane Bienenstich Croissants mit BÖCKER Bio Myländer

### Rezept Weizensauerteig

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
BÖCKER Bio Myländer	200 g	Teigtemperatur: ca. 22 – 24 °C
Weizenmehl Type 550	1 000 g	Fermentations- temperatur: ca. 22 – 24 °C
Wasser	1 000 g	Fermentationszeit: 16 – 18 Std.
<b>Gesamtmenge</b>	<b>2 200 g</b>	pH-Wert: ca. 3,8
		Säuregrad: ca. 10

HINWEIS: Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit BÖCKER Bio Myländer neu starten.

### Backwarenauflage

#### Zutaten

Vegane Bienenstich- / Mandelmischung  
Gehobelte Mandeln

### Herstellung

Nach Herstelleranweisung mischen.

### Rezept Füllung

#### Zutaten

Vegane Vanillekaltcreme  
Sojamilch oder Wasser

### Herstellung

Nach Herstelleranweisung mischen.

### Rezept Croissantteig

Zutaten	Menge
Weizensauerteig	2 000 g
Weizenmehl Type 550	10 000 g
Margarine	300 g
Zucker	800 g
Hefe (frisch)	400 g
Salz	100 g
Wasser	3 900 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>17 500 g</b>

Zief fettmargarine: 300 g Zief fett pro kg Teig.

### Herstellung\*

- Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Anschließend den Teig abwägen und die Teige flach auf ein Blech drücken.
- Teige mit Folie abdecken und in die Kühlung 1 geben.
- Nach Kühlung 1 die Zief fettmargarine eintourieren und die erste doppelte Tour geben.
- Vor dem finalen Ausrollen in die Kühlung 2 geben.
- Den Teig ausrollen, Dreiecke ausschneiden und aufrollen.
- Mit der Bienenstich-Mandelmischung bestreuen und auf Gare stellen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge backen.
- Croissants abkühlen lassen, aufschneiden und mit der veganen Kaltcreme füllen.

### Herstellungsparameter

Knetzeit:	5 + 0 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 – 22 °C
Kühlung 1:	60 Min.
Kühlung 2:	ca. 60 Min. bei 4 - 6 °C
Tourieren:	2 doppelte Touren
Teiggröße:	ca. 12 x 24 cm
Teiggewicht:	ca. 70 g
Gärparameter:	32 °C, 80 % relative Luftfeuchtigkeit
Gärzeit:	ca. 60 min
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 220°C fallend auf 210°C, keine Schwadengabe Zeit: ca. 18 Min.

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



### Backwareneinformationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:  
Feine Backware

BACKWARENPARAMETER:  
pH-Wert: ca. 4,8  
Säuregrad: ca. 5,0