

gluten  
free

## PRODUKTINFORMATION

# BÖCKER Bio Reis 30

### PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: getrockneter, glutenfreier Reissauerteig
- Zutaten: Bio Reis-Mahlerzeugnisse
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 4,0
- Säuregrad: 30 ± 3
- Haltbarkeit: 365 Tage
- Anwendungsempfehlung: 5 – 12 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER BIO REIS 30



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

## REZEPT

# Mildes Kastenbrot mit BÖCKER Bio Reis 30

### ZUTATEN

### MENGE

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>BÖCKER Bio Reis 30</b> | 1000 g         |
| Bio Reismehl              | 4700 g         |
| Bio Kartoffelstärke       | 1500 g         |
| Bio Maisstärke            | 2500 g         |
| Bio Flohsamenschalenmehl  | 500 g          |
| Xanthan                   | 100 g          |
| Salz (für Bio geeignet)   | 190 g          |
| Bio Zucker                | 400 g          |
| Bio Rapsöl                | 800 g          |
| Bio Hefe (frisch)         | 400 g          |
| Wasser                    | 10000 g        |
| <b>Gesamtmenge</b>        | <b>22090 g</b> |

### HERSTELLUNGSPARAMETER

|                      |   |
|----------------------|---|
| Knetzeit:            | 3 + 4 Min.  |
| Teigtemperatur:      | ca. 26 – 28 °C  |
| Teiggewicht:         | 450 g   |
| Backwarentyp:        | Kastenbrot  |
| Gärparameter:        | 32 °C, 80 % rel. Luftfeuchtigkeit   |
| Gärzeit:             | 40 – 50 Min.  |
| Backen (Etagenofen): | Temperatur: 240 °C fallend auf 210 °C mit Dampf, nach 2 Min. ohne Dampf für 8 Min. Zeit: ca. 10 Min. ohne Dampf |

### HERSTELLUNG

- Alle trockenen Zutaten abwägen und gründlich miteinander vermischen.
- Teig mit einem Spiralknetzer zubereiten.
- Zum Bestäuben z.B. Reismehl verwenden. Das Teiggewicht muss der Größe der verwendeten Backform entsprechen.
- Nach dem Wiegen, die Teigstücke rundwirken.
- Nach der Gärzeit die Oberfläche beliebig einschneiden und abbacken.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

## BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

**BEZEICHNUNG:**  
Brot

**BACKWARENPARAMETER:**  
pH-Wert: ca. 5,0  
Säuregrad: ca. 2,5



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