



starter

PRODUKTINFORMATION

BÖCKER Mondial Vario

PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: Sauerteig Starter
- Zutaten: Reis-Mahlerzeugnisse*, Wasser, Leinsamenmehl* (*Bio)
- pH-Wert: ca. 4,1
- Haltbarkeit: ca. 90 Tage
- Anwendungsempfehlung: 20 % (bezogen auf Mehl)

PRODUKTFARBE: BÖCKER MONDIAL VARIO



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

REZEPT

Panettone mit BÖCKER Mondial Vario

REZEPT WEIZENVOLLSAUER

ZUTATEN	MENGE
Anfrischsauer (Mit BÖCKER Mondial Vario gestartet)	4 000 g
Weizenmehl Typ 550	4 000 g
Wasser	4 000 g
Gesamtmenge	12 000 g

HERSTELLUNG

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit **BÖCKER Mondial Vario** neu starten.

HERSTELLUNGSPARAMETER

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationstemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationszeit:	4 – 6 Std.
pH-Value:	ca. 4,0
Säuregrad:	ca. 8

REZEPT RUM-ROSINEN

ZUTATEN	MENGE
Sultaninen	1 800 g
Rum	ca. 500 g
Gesamtmenge	2 300 g

REZEPT PANETTONE

ZUTATEN	MENGE
Weizenvollsauer	8 000 g
Weizenmehl Typ 550	6 000 g
Zucker	1 800 g
Vollei	1 000 g
Eigelb	600 g
Butter (weich)	3 000 g
Rum Rosinen	2 300 g
Salz	100 g
Orangenabrieb	
Zitronenabrieb	
Gesamtmenge	22 800 g

BACKWARENAUFLAGE

ZUTATEN	ANTEIL
Hagelzucker	1

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe:	ca. 60 Min.
Teiggewicht:	600 g
Gärparameter:	30 °C, 85 % relative Luftfeuchtigkeit
Gärzeit:	ca. 3 – 4 Std.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 200 °C fallend auf 180 °C, mittlere Schwadengabe, Zeit: ca. 50 Min.

HERSTELLUNG

- Alle Zutaten, bis auf die Butter im Spiralknetzer zu einem Teig kneten.
- Wenn der Teig ausgeknetet ist, die Butter unterlaufen lassen.
- Anschließend die Rum-Rosinen ebenfalls unterlaufen lassen.
- Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und vorsichtig rundwirken / falten.
- Teiglinge in gefettete Panettoneformen legen und auf Gare stellen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge mit einer Schere einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.
- Danach die Teige sofort backen.
- Nach dem Backen die Panettone über Kopf hängend auskühlen lassen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Feine Backware

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,4
Säuregrad: ca. 6

