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.

Zugelassene Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | Ringstraße 55 – 57 | 32427 Minden | GERMANY | Tel. +49 571 83799-0
Fax +49 571 83799-20 | info@sauerteig.de | sauerteig.de | sauerteig.shop | bpure-business.de | boecker-showroom.de

BÖCKER SOURDOUGH

starter

REZEPT

Französisches Baguette über Nacht mit BÖCKER Mondial Vario

REZEPT WEIZENSAUERTEIG

ZUTATEN	MENGE
Anfrischsauer	
(Mit **BÖCKER Mondial Vario** gestartet)	100 g
Weizenmehl Typ 550	1000 g
Wasser	1000 g
Gesamtmenge	**2100 g**

HERSTELLUNG

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

HERSTELLUNGSPARAMETER

Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Fermentationstemperatur:	26 – 28 °C
Fermentationszeit:	16 – 18 Std.
pH-Value:	ca. 3,7
Säuregrad:	ca. 12

REZEPT FRANZÖSISCHES BAGUETTE

ZUTATEN	MENGE
Weizensauerteig	2000 g
Weizenmehl Typ 550	9000 g
Hefe (frisch)	50 g
Salz	180 g
Wasser	5500 g
Gesamtmenge	**17230 g**

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	3 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 – 26 °C
Kühlung:	Temperatur: 4 – 6 °C Zeit: ca. 16 – 20 Std.
Akklimatisierungszeit:	ca. 60 Min.
Teiggewicht:	350 g
Teigruhe:	45 Min.
Gärparameter:	Raumtemperatur
Gärzeit:	20 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 240 °C fallend auf 230 °C, volle Schwadengabe (vorschwaden) Zeit: ca. 35 Min.

HERSTELLUNG

- Im Spiralkneter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Den Teig in eine gefettete Wanne legen, falten und kühl stellen.
- Nach der Akklimatisierungszeit den Teig abwiegen und leicht langstoßen.
- Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig zu Baguettes formen und in bemehlte Tücher einziehen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge 3 -4 mal einschneiden und backen.

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. 4

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

Zugelassene Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | Ringstraße 55 – 57 | 32427 Minden | GERMANY | Tel. +49 571 83799-0
Fax +49 571 83799-20 | info@sauerteig.de | sauerteig.de | sauerteig.shop | bpure-business.de | boecker-showroom.de