

gluten  
free  
sauerteige

## BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF

### Produktbeschreibung

- Bezeichnung: getrockneter, glutenfreier Sauerteig
- Zutaten: Bio Buchweizen-Mahlerzeugnisse
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 80 ± 8
- Haltbarkeit: 12 Monate
- Anwendungsempfehlung: 8 – 10 % (bezogen auf Mehl)



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

# Zitronentörtchen mit BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF

### Rezept Wienermasse

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
<b>BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF</b>	100 g	Aufschlagen: warm und kalt
Bio Vollei	1 500 g	Teigtemperatur: ca. 20 °C
Bio Zucker	1 000 g	Backen Temperatur: 180 °C
Bio Buchweizenmehl	1 200 g	(Etagenofen): keine Schwadengabe
Bio Margarine	375 g	Zeit: ca. 20 Min.
<b>Gesamtmenge</b>	<b>3 975 g</b>	Ausstechform: Kreisform
		Ausstechgröße: 6 cm Ø
		Silikonform: 7 cm Ø

### Herstellung\*

- Vollei, Salz und Zucker erst in einem warmen Wasserbad, dann in der Anschlagmaschine weiter aufschlagen.
- Mehl mit **BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF** mischen und gesiebt unter die Masse heben.
- Margarine schmelzen, leicht abkühlen lassen und ebenfalls unter die Masse heben.
- Die fertige Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und backen.
- Den Boden mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen.
- Mit dem Ausstecher Ringe aus dem Boden stechen.

\*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von der Dicke der Masse und dem Ofentyp.

### Rezept Lemon Curd

Zutaten	Menge
Wasser	200 g
Zitronensaft	400 g
Kurkuma	10 g
Zitronenzesten	5 g
Zucker	500 g
Stärke	35 g
Margarine	45 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1 195 g</b>

### Herstellung

- Wasser, Zitronensaft, Kurkuma, Zitronenzesten und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Stärke mit etwas Wasser aufschlännen und unter die Flüssigkeit rühren.
- Anschließend die Margarine unterrühren und den Lemon Curd auskühlen lassen.

### Rezept Zitronensahne

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
Bio Sahne	3 000 g	Kühlung: Temperatur: 4 – 6 °C
Natürliches Bio Zitronenaroma	nach Herstellerangabe	Zeit: 4 Std.
Bio Agar-Agar (oder Bio Gelatine)	nach Herstellerangabe	
Bio Zucker	150 g	

### Herstellung

- Sahne mit Zitronenaroma aufschlagen.
- Agar-Agar nach Herstellerangaben aufschlännen und aufkochen.
- Nun das Agar-Agar mit der geschlagenen Sahne vermengen (Herstellerangaben beachten).
- Die Zitronensahne in Silikonformen füllen.
- Nun die Wienerböden auf die Zitronensahne legen, etwas eindrücken und kühl stellen.
- Törtchen nach der Kühlung aus den Formen lösen und mit Lemon Curd garnieren.

### Backwaren- informationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:  
Feine Backware

