



pastös

## PRODUKTINFORMATION

# BÖCKER Kartoffelpaste

### PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: Sauerteig Paste stabilisiert mit Essig und Salz
- Zutaten: Kartoffelsauerteig (Wasser, Kartoffelflocken (10%), Malzmehl (**WEIZEN**, **GERSTE**), **WEIZEN**mehl), Branntweinessig, Trockenspeisekartoffeln (10%), Salz, Gewürze
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,8
- Säuregrad: 21 ± 5
- Haltbarkeit: 9 Monate
- Anwendungsempfehlung: 25 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER Kartoffelpaste



Stand: März 2022; Die dargestellten Farben können vom Original abweichen.

REZEPT

# Kartoffel-Ciabattabrot mit BÖCKER Kartoffelpaste

ZUTATEN	MENGE	HERSTELLUNGSPARAMETER	HERSTELLUNG
<b>BÖCKER Kartoffelpaste</b>	2500 g	Knetzeit: 4 + 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten im Spiralknetzer kneten.</li> <li>• Teig in eine gefettete Wanne legen und falten.</li> <li>• Nach Teigruhe 1 den Teig erneut falten.</li> <li>• Nach Teigruhe 2 den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und vorsichtig zu einem gleich dicken Rechteck ziehen.</li> <li>• Teigstücke abstechen und auf einen Abzieher oder eine Kippdiele legen.</li> <li>• Nach der Gärzeit die Teige backen.</li> </ul> <p>Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.</p>
Weizenmehl Typ 550	10000 g	Teigtemperatur: 24 – 26 °C	
Hefe (frisch)	100 g	Teigruhe 1: 90 Min.	
Wasser	7500 g	Teigruhe 2: 90 Min.	
<b>Gesamtmenge</b>	<b>20100 g</b>	Teiggewicht: 280 g	
		Backwarentyp: Ciabattabrot	
		Gärparameter: Raumtemperatur	
		Gärzeit: ca. 30 Min.	
		Backen (Etagenofen): Temperatur: 250°C fallend auf 210 °C, volle Schwadengabe	
		Zeit: ca. 25 Min.	

## BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

**BEZEICHNUNG:**  
Brot

**ZUTATEN:**  
**WEIZEN**mehl, Wasser, Trockenspeisekartoffeln (1,5%), Kartoffelflocken (1,5%), Branntweinessig, Hefe, Malzmehl (**WEIZEN, GERSTE**), Salz, Gewürze

**BACKWARENPARAMETER:**  
pH-Wert: ca. 5  
Säuregrad: ca. 5

**WICHTIGE INFORMATION:**

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese könne hier nicht wiedergespiegelt werden. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie bei der Erstellung einer für Ihr Land und Ihren Markt passenden Zutatenliste Hilfe benötigen – wir werden Sie gern individuell beraten.

**DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABE PRO 100 g (Reg.(EU) 1169/2011):**

Energie	932 kJ / 220 kcal
Fett, davon	0,7 g
– gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate, davon	46 g
– Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,2 g



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