



flüssig

PRODUKTINFORMATION

BÖCKER NOBL'Arôme

PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: flüssiger Sauerteig
- Zutaten: Wasser, **WEIZEN**mehl, Starterkulturen (enthalten **ROGGEN**)
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- Haltbarkeit: 6 Monate; nach dem Öffnen sofort verbrauchen
- Anwendungsempfehlung: 5 - 10 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER NOBL'ARÔME



REZEPT

Fougasse mit BÖCKER NOBL'Arôme

ZUTATEN

MENGE

BÖCKER NOBL'Arôme	1000 g
Weizenmehl Typ 550	10000 g
Hefe (frisch)	200 g
Salz	200 g
Wasser	6500 g
Gesamtmenge	17900 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe 1:	30 Min.
Teiggewicht:	650 g
Backwarentyp:	italienisches Weizengebäck
Gärparameter:	Raumtemperatur ca. 24 °C
Gärzeit:	ca. 60 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 250 °C fallend auf 220 °C, volle Schwadengabe Zeit: ca. 30 Min.

HERSTELLUNG

- Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Nach Teigruhe 1 den Teig abwägen und behutsam keilartig langstoßen.
- Die Teiglinge abgedeckt stehen lassen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge vorsichtig flach drücken und in „Blattform“ bringen.
- Anschließend mit einem Teigschaber so einstechen, dass man den Teig auseinanderziehen kann und somit die typische Gebäckform entsteht.
- Danach die Fougasse-Teiglinge direkt abbacken.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Brot

ZUTATEN:
Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Starterkulturen (enthalten Roggen)

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,9
Säuregrad: ca. 4,0

WICHTIGE INFORMATION:

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese können hier nicht wiederspiegelt 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	997 kJ / 235 kcal
Fett, davon	0,8 g
– gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate, davon	48 g
– Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	1,3 g

