



trocken

PRODUKTINFORMATION

BÖCKER Vollkorn Sauer

PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: getrockneter Roggensauerteig
- Zutaten: **Roggen-Vollkornmehl**
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,3
- Säuregrad: 165±17
- Haltbarkeit: 12 Monate
- Anwendungsempfehlung: 3 – 8 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER VOLLKORN SAUER



REZEPT

Kürbis Vollkornring mit BÖCKER Vollkorn Sauer

ZUTATEN	MENGE
BÖCKER Vollkorn Sauer	300 g
Weizenvollkornmehl (grob)	10000 g
Hefe (frisch)	100 g
Salz	200 g
Wasser	8000 g
Gesamtmenge	18600 g

BACKWARENAUFLAGE

ZUTATEN	ANTEIL
Kürbiskerne	1 Teil
Je Brot	25 g

HERSTELLUNGSPARAMETER	
Knetzeit:	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 – 26 °C
Teigruhe 1:	ca. 60 Min.
Teigruhe 2:	ca. 60 Min.
Teiggewicht:	550 g
Backwarentyp:	Ringbrot
Kühlung:	Temperatur: 4 – 6 °C Zeit: 16 – 18 Std.
Akklimatisierungszeit:	ca. 30 Min. bei Raumtemperatur
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 250 / 240 °C fallend auf 220 / 210 °C, mittlere Schwadengabe Zeit: ca. 30 Min.

HERSTELLUNG
<ul style="list-style-type: none"> • Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten. • Nach Teigruhe 1 Teigstücke abwägen und zu Kugeln falten. • Nach Teigruhe 2 den Teig mittig mit dem Daumen eindrücken und mit den Händen zu Ringen formen. • Anschließend Oberfläche mit Wasser befeuchten und in Kürbiskernen wälzen. • Teiglinge auf eine bemehlte Kippdiele legen und abgedeckt in die Kühlung stellen. • Nach der Akklimatisierungszeit Teiglinge beliebig schneiden und abbacken.
Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Brot

ZUTATEN:
Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, Kürbiskerne (5%), Salz, Hefe

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 5,4
Säuregrad: ca. 6

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 NÄHWERTANGABE PRO 100 g (Reg.(EU) 1169/2011):

Energie	987 kJ / 234 kcal
Fett, davon	3,5 g
– gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate, davon	38 g
– Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	1,2 g

