

flüssig

PRODUKTINFORMATION

BÖCKER Duo Aromatique

PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: flüssiger Sauerteig stabilisiert mit Essig und Salz
- Zutaten: Sauerteig (Wasser, Mahlerzeugnisse (**Weizen, Roggen**), Weizenkeimmehl), Branntweinessig, Salz, **Weizenstärke**
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,4
- Säuregrad: 36 ± 6
- Haltbarkeit: 9 Monate
- Anwendungsempfehlung: 3 – 15 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER DUO AROMATIQUE



REZEPT

Frühstücks-Müslibagel mit BÖCKER Duo Aromatique

REZEPT BRÜHSTÜCK

ZUTATEN	MENGE
Haferflocken (zart)	1500 g
Wasser	3000 g
Gesamtmenge	4500 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten gleichmäßig vermischen, anschließend auf < 30 °C abkühlen lassen und zügig aufbrauchen.

REZEPT FRÜHSTÜCKS-MÜSLIBAGEL

ZUTATEN	MENGE
BÖCKER Duo Aromatique	700 g
Weizenvollkornmehl	8500 g
Brühstück	4500 g
Eingeweichte Rosinen	3000 g
Haselnüsse geröstet	375 g
Mandeln geröstet	375 g
Honig	150 g
Hefe (frisch)	300 g
Salz	165 g
Wasser	4300 g
Gesamtmenge	22365 g

BACKWARENAUFLAGE

ZUTATEN	ANTEIL
Haferflocken (kernig)	1 Teil
Je Bagel	2 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 3 Min.
Teigttemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe 1:	10 Min.
Teiggewicht:	90 g
Backwarentyp:	Bagel
Gärparameter:	32° C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit
Gärzeit:	ca. 50 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 230° C fallend auf 210° C, volle Schwadengabe
Zeit:	ca. 18 Min.

HERSTELLUNG

- Zutaten im Spiralknetter kneten.
- Nach Teigruhe 1 Teigstücke abwägen und zu einem kurzen Strang formen.
- Teigstränge auf etwa 15 cm Länge ausrollen und zu einem Ring formen.
- Die Teigoberfläche befeuchten und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Anschließend mit Haferflocken bestreuen.
- Nach der Gare die Teiglinge abbacken.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Kleingebäck

ZUTATEN:
Mehl (**Weizen, Roggen**), Wasser, Haferflocken, Rosinen, geröstete **Haselnüsse**, geröstete **Mandeln**, Hefe, Salz, Honig, Branntweinessig, **Weizenkeimmehl**, **Weizenstärke**

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,9
Säuregrad: ca. 8

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 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.

