



starter

PRODUKTINFORMATION

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: Sauerteig Starter
- Zutaten: **Roggen**-Mahlerzeugnisse, Wasser
- Eigenschaften: vegan, kosher
- pH-Wert: ca. 4,0
- Haltbarkeit: 35 Tage
- Anwendungsempfehlung: 10 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER REINZUCHT-SAUERTEIG



Roggenmischbrot „Landbrot“ mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

REZEPT ROGGENSAUERTEIG

ZUTATEN	MENGE
BÖCKER Reinzucht-Sauerteig	240 g
Roggenmehl Typ 1150	2400 g
Wasser	2400 g
Gesamtmenge	5040 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationstemperatur:	24 – 26 °C
Fermentationszeit:	16 – 18 Std.
pH-Value:	ca. 3,7
Säuregrad:	ca. 16

HINWEIS

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig neu starten.

REZEPT ROGGENMISCHBROT „LANDBROT“

ZUTATEN	MENGE
Roggensauerteig	4800 g
Roggenmehl Typ 1150	3600 g
Weizenmehl Typ 550	4000 g
Hefe (frisch)	150 g
Salz	200 g
Wasser	5100 g
Gesamtmenge	17850 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	5 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 – 26 °C
Teigruhe 1:	ca. 30 Min.
Teiggewicht:	1400 g
Backwarentyp:	langes freigeschobenes Brot
Gärparameter:	Raumtemperatur (24 – 30 °C)

Gärzeit: ca. 60 Min.
Backen (Etagenofen): Temperatur: 250 / 240 °C fallend auf 220 / 210 °C, volle Schwadengabe nach ca. 1 Min
Zeit: ca. 60 Min.

HERSTELLUNG

- Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Nach Teigruhe 1 den Teig abwiegen, rund- und langwirken und dann mit der Oberfläche in Mehl wälzen.
- Danach mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe legen.
- Nach der Gärzeit die Teige vorsichtig aus den Gärkörben, auf einen Abzieher „hopsen“ lassen, so dass der Schluss unten bleibt, anschließend backen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Brot

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

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,4
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.

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

Energie	951 kJ / 225 kcal
Fett, davon	0,8 g
– gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate, davon	46 g
– Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	4,3 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,3 g

