



flüssig

## PRODUKTINFORMATION

# BÖCKER Direkt 25

### PRODUKTBESCHREIBUNG

- Bezeichnung: flüssiger Sauerteig stabilisiert mit Essig und Salz
- Zutaten: Sauerteig (**WEIZEN**-Mahlerzeugnisse, Wasser), Branntweinessig, Salz, **WEIZEN**stärke
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,4
- Säuregrad: 25 ± 5
- Haltbarkeit: 9 Monate
- Anwendungsempfehlung: 5 – 10 % (bezogen auf Mehl)



PRODUKTFARBE: BÖCKER DIREKT 25



## REZEPT

# Schweineohren mit BÖCKER Direkt 25

### ZUTATEN

### MENGE

<b>BÖCKER Direkt 25</b>	300 g
Weizenmehl Typ 550	10000 g
Margarine	200 g
Zucker	200 g
Salz	185 g
Wasser	5000 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>15885 g</b>

### HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 2 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Kühlung 1:	ca. 20 Min bei 4 °C
Kühlung 2:	ca. 30 Min. bei 4 °C
Kühlung 3:	ca. 30 Min. bei 4 °C
Tourieren:	2 doppelte und 2 einfache Touren
Teiggewicht:	ca. 90 g
Ausrolldicke:	ca. 10 mm
Teiglingsdicke:	ca. 15 mm
Backwarentyp:	Blätterteig
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 220°C fallend auf 210°C, keine Schwadengabe Zeit: ca. 20 Min.

### HERSTELLUNG

- Im Spiralknetter alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- Anschließend den Teig abwägen und die Teige flach auf ein Blech drücken.
- Teige mit Folie abdecken und in Kühlung 1 geben.
- Nach Kühlung 1 die Ziehfettmargarine eintourieren und in Kühlung 2 geben.
- Bei der letzten Tour Zucker mit eintourieren.
- Vor dem letzten Ausrollen in Kühlung 3 geben.
- Teig ausrollen, falten und Teiglinge schneiden.
- Teiglinge direkt auf Bleche mit Backpapier legen und einfrieren.
- Nach Bedarf Teiglinge aus Froster nehmen und auf einem Blech mit Abstand legen.
- Anschließend sofort abbacken.
- Nach dem Backen das obere Drittel der Schweineohren mit kakaohaltiger Fettglasur überziehen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

### REZEPTINFORMATIONEN

**Ziehfettmargarine:** 300 g Ziehfett pro kg Teig

### BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

**VERKEHRSBEZEICHNUNG:**  
Feine Backware

**BACKWARENPARAMETER:**  
pH-Wert: ca. 6  
Säuregrad: ca. 5,7

