

gluten  
free  
sauerteige

## BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF

### Produktbeschreibung

- Bezeichnung: getrockneter, glutenfreier Sauerteig
- Zutaten: Bio Buchweizen-Mahlerzeugnisse
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 80 ± 8
- Haltbarkeit: 12 Monate
- Anwendungsempfehlung: 8 – 10 % (bezogen auf Mehl)



Ein Rezept in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Lebensmitteltechnik-Bäckereitechnik Hannover

# Zitronentörtchen mit BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF

### Rezept Wienermasse

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF	100 g	Aufschlagen: warm und kalt
Bio Vollei	1 500 g	Teigtemperatur: ca. 20 °C
Bio Zucker	1 000 g	Backen Temperatur: 180 °C
Bio Buchweizenmehl	1 200 g	(Etagenofen): keine Schwadengabe
Bio Margarine	375 g	Zeit: ca. 20 Min.
<b>Gesamtmenge</b>	<b>3 975 g</b>	Ausstechform: Kreisform
		Ausstechgröße: 6 cm Ø
		Silikonform: 7 cm Ø

### Herstellung\*

- Vollei, Salz und Zucker erst in einem warmen Wasserbad, dann in der Anschlagmaschine weiter aufschlagen.
- Mehl mit **BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF** mischen und gesiebt unter die Masse heben.
- Margarine schmelzen, leicht abkühlen lassen und ebenfalls unter die Masse heben.
- Die fertige Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und backen.
- Den Boden mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen.
- Mit dem Ausstecher Ringe aus dem Boden stechen.

\*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von der Dicke der Masse und dem Ofentyp.

### Rezept Lemon Curd

Zutaten	Menge
Wasser	200 g
Zitronensaft	400 g
Kurkuma	10 g
Zitronenzesten	5 g
Zucker	500 g
Stärke	35 g
Margarine	45 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1 195 g</b>

### Herstellung

- Wasser, Zitronensaft, Kurkuma, Zitronenzesten und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Stärke mit etwas Wasser aufschlännen und unter die Flüssigkeit rühren.
- Anschließend die Margarine unterrühren und den Lemon Curd auskühlen lassen.

### Rezept Zitronensahne

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
Bio Sahne	3 000 g	Kühlung: Temperatur: 4 – 6 °C
Natürliches Bio Zitronenaroma	nach Herstellerangabe	Zeit: 4 Std.
Bio Agar-Agar (oder Bio Gelatine)	nach Herstellerangabe	
Bio Zucker	150 g	

### Herstellung

- Sahne mit Zitronenaroma aufschlagen.
- Agar-Agar nach Herstellerangaben aufschlännen und aufkochen.
- Nun das Agar-Agar mit der geschlagenen Sahne vermengen (Herstellerangaben beachten).
- Die Zitronensahne in Silikonformen füllen.
- Nun die Wienerböden auf die Zitronensahne legen, etwas eindrücken und kühl stellen.
- Törtchen nach der Kühlung aus den Formen lösen und mit Lemon Curd garnieren.

### Backwaren- informationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:  
Feine Backware



## BÖCKER Bio M flüssig

### Produktbeschreibung

- Bezeichnung: flüssiger Sauerteig stabilisiert mit Essig und Salz
- Zutaten: Sauerteig (**Weizenmalzmehl\***, Wasser, **Weizen-Mahlerzeugnisse\***), Branntweinessig\*, Salz, **Weizenstärke\*** (\* Bio)
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 40 ± 5
- Haltbarkeit: 9 Monate
- Dosierungsempfehlung: 5 – 10 % (bezogen auf Mehl)



Ein Rezept in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Lebensmitteltechnik-Bäckereitechnik Hannover

# Bio Focaccia mit BÖCKER Bio M flüssig

### Rezept Quellstück

Zutaten	Menge
Getrocknete Bio Tomaten	750 g
Getrocknete Bio Steinpilze	250 g
Wasser	6 500 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>7 500 g</b>

### Herstellung

Getrocknete Tomaten grob zerkleinern, getrocknete Steinpilze zugeben und mit Wasser übergießen. Für ca. 60 Minuten quellen lassen.

### Rezept Foccacia

Zutaten	Menge	Herstellungsparameter
<b>BÖCKER BIO M flüssig</b>	1 250 g	Knetzeit: 5 + 6 Min.
Quellstück	750 g	Teigtemperatur: 26 – 28 °C
Bio Weizenmehl Typ 550	10 000 g	Teigruhe 1: 60 Min.
Bio Olivenöl	1 000 g	Teiggewicht: 2 000 g
Bio Zucker	200 g	
Bio Hefe (frisch)	300 g	
Bio Salz	90 g	
<b>Gesamtmenge</b>	<b>20 310 g</b>	

Gärparameter: 32 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit  
Gärzeit: ca. 60 Min.

Backen: Temperatur: 230 °C (Etagenofen) fallend auf 210 °C, volle Schwadengabe  
Zeit: ca. 25 Min.

### Herstellung\*

- Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem Teig kneten.
- Teig in eine gefettete Wanne mit Deckel legen und die erste Teigruhe geben.
- Den Teig nach der Teigruhe vorsichtig aus der Wanne kippen und portionieren.
- Die Teiglinge vorsichtig sowie gleichmäßig auf mit Backpapier belegte Kuchenbleche (40 x 30 cm) legen.
- Nach der Gärzeit behutsam Löcher mit eingeölnen Fingern in die Focaccia drücken.
- Anschließend die Focaccia backen.
- Wenn gewünscht, nach dem Backen die Focaccia mit grobem Meersalz bestreuen und mit Rosmarin ausgarnieren.

\*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

### Backwaren- informationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:  
**Brot**

BACKWARENPARAMETER:  
pH-Wert: ca. 4,7  
Säuregrad: ca. 9,0

