

BÖCKER Germe

Produktbeschreibung

- Bezeichnung: getrockneter Weizensauerteig
- Zutaten: **Weizenkeimmehl, Weizenmalerzeugnisse**
- Eigenschaften: vegan, kosher, halal
- pH-Wert: ca. 3,7
- Säuregrad: 155 ± 16
- Haltbarkeit: 12 Monate
- Dosierungsempfehlung: 1 – 4 %
(bezogen auf Mehl)



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

Butter-Cruffin mit BÖCKER Germe

Heller Grundteig

Zutaten	Menge
BÖCKER Germe	300 g
Weizenmehl Typ 550	10 000 g
Zucker	500 g
Vollei	500 g
Butter	600 g
Hefe (frisch)	500 g
Salz	100 g
Wasser	4 500 g
Gesamtmenge	17 000 g

Herstellungparameter

Knetzeit:	5 + 0 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Kühlung 1:	ca. 16 – 18 Std. bei 4 – 6 °C
Kühlung 2:	ca. 45 Min. bei 4 °C
Tourieren:	1 doppelte und 2 einfache Touren
Teiggröße:	ca. 5 x 25 cm
Ausrolldicke:	ca. 2,5 mm
Teiggewicht:	ca. 90 g
Tourierbutter: 300 g Tourierbutter pro kg Teig	

Dunkler Teig

Zutaten	Menge
Grundteig	6 000 g
Kakaopulver	500 g
Wasser	350 g
Gesamtmenge	6 850 g

Herstellungparameter

Knetzeit:	5 + 0 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Kühlung 1:	ca. 16 – 18 Std. bei 4 – 6 °C
Kühlung 2:	ca. 45 Min. bei 4 °C
Tourieren:	3 einfache Touren
Ausrolldicke:	ca. 1,5 mm
Teiggewicht:	ca. 90 g
Tourierbutter: 300 g Tourierbutter pro kg Teig	

Zimt-Zucker-Mischung

Zutaten	Teile
Zucker	10
Zimt (gemahlen)	1

Gärparameter: 28 °C, 80 % rel. Luftfeuchtigkeit	Backen: Temperatur: 210 °C fallend auf 200 °C, volle Schwadengabe
Gärzeit: ca. 60 Min.	(Etagenofen) Zeit: ca. 20 Min.

Herstellung

- Im Spiralknetter alle Zutaten für den Grundteig zu einem Teig kneten.
- Für den dunklen Teig die benötigte Menge des Grundteiges (ca. 1/3) abwiegen und Kakaopulver und Wasser unterkneten.
- Beide Teige portionieren, flach auf Bleche drücken und mit Folie abdecken.
- Nun die Teige über Nacht in die Kühlung stellen. (Kühlung 1)
- Nach Kühlung 1 die temperierte Tourierbutter jeweils in den hellen Grundteig und dunklen Teig eintourieren.
- Vor dem finalen Ausrollen die Teige erneut kühlen. (Kühlung 2)
- Anschließend zuerst den hellen Grundteig final ausrollen und mit Wasser besprühen.
- Nun den dunklen Teig etwas breiter ausrollen und glatt auf den Hellen legen.
- Teigstücke ausschneiden, Oberfläche mit Wasser besprühen und aufrollen.
- Die aufgerollten Teiglinge in gefettete Muffinformen legen und auf Gare stellen.
- Nach der Gärzeit die Butter-Cruffinteige backen.
- Nach dem Backen die Butter-Cruffins direkt in Zimt- und Zuckermischung wälzen.

*Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

Backwaren- informationen

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Feine Backware

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 4,8
Säuregrad: ca. 5,5

