

Backferment

Lust auf locker, leichtes und fluffiges Brot? Kein Problem, unser Backferment dient als perfektes Triebmittel für Brot - ganz ohne den Einsatz von Hefe.

Bitte noch hinzufügen (Grundansatz): 250g Weizenschrot, 250g Weizenmehl, 300ml Wasser (ca. 40° C warm)

Zubereitung:

Stufe 1

1. 20g Backferment in 100ml Wasser auflösen.
2. Das angerührte Backferment mit je 100g Weizenmehl und -schrot mischen.
3. Weitere 120 ml zu der Mischung geben und bei 28-30° C für 12-18 Stunden ruhen lassen.

Stufe 2

1. Den Grundansatz aus Stufe 1 mit je 150g Weizenmehl und -schrot sowie 80ml Wasser mischen.
2. Für 5-10 Stunden bei 28-30° C ruhen lassen bis der Ansatz Gärbläschen gebildet und sich verdoppelt hat.
3. Anschließend in einem luftdichten Gefäß im Küchenschrank aufbewahren.

Tipp: Eine Backofenleuchte mit eingeschraubter 15-25 Watt Glühlampe liefert die ideale Temperatur von 28-30° C.

Inhalt: 20g

Zutaten: Weizenschrot*, Maismehl*, Blütenhonig*.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1445 kJ (341 kcal)
Fett	1,7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	70 g
-davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,02 g



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Weizen enthalten

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreiden enthalten.

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.

