



*special food ingredients*

## Bio Roggensauerteig Starter

Biologisch revitalisierbarer getrockneter Roggensauerteig. Als zusätzliche Ergänzung zu all Ihren Brotsorten zu verwenden. Dieses Sauerteigpulver wird durch schonendes Trocknen eines fermentierten Teigs aus Getreide und Wasser mit aktiven und natürlich vorkommenden Mikroorganismen hergestellt. Kann verwendet werden als: fest, flüssig oder direkt zugeben.

**Dosierung:** 1-10% bezogen auf das Mehlgewicht, je nach Brotsorte, direkt dem Rezept beigefügt

### Roggensauerteig herstellung I :

Roggensauerteigpulver	1.000 g
Roggenmehl	1.000 g
Wasser (28°C.)	3.000 g
Salz	20 g
Hefe	2 g
Rezeptgewicht	5.022 g

### Herstellung:

- Alle Zutaten  $\pm$  4 Minuten zu einer homogenen Masse mischen.
- 8 Stunden bei Bäckerei temperatur (28°C) reifen lassen.
- Nach der Reifung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
- Der Sauerteig ist gebrauchsfertig

**Lagerung:** Im Kühlschrank bis zu 5 Tage haltbar

**Zugabe:** Variabel bis zu 40% bezogen auf das Mehlgewicht. (außer 100% Roggenrezept)

# NATUURLIJK NATUURLIJK

special food ingredients

## Roggensauerteig herstellung II & Sauerteigstarter (Anstellgut)

(ohne Hefezusatz):

### 1. Stufe:

Roggensauerteigpulver	100 g
Roggenvollkornmehl	100 g
Wasser (30°C.)	200 g
Rezeptgewicht	400 g

### Herstellung:

- Alle Rohstoffe gut mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 5 Stunden bei 34°C reifen lassen.
- Nach der Reifung mindestens 12 Stunden bei maximal 4°C im Kühlschrank aufbewahren (maximal 14 Tage)
- Starten Sie den Sauerteig neu (2. Stufe)

### 2. Stufe (neu starten/auffrischen):

Roggensauerteig von die 1. Stufe	250 g
Roggenvollkornmehl	125 g
Wasser (30°C.)	125 g
Rezeptgewicht	500 g

### Herstellung:

- Alle Rohstoffe gut mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 5 Stunden bei 34°C reifen lassen.
- Nach der Reifung mindestens 12 Stunden bei maximal 4°C im Kühlschrank aufbewahren (maximal 14 Tage)
- Starten Sie den Sauerteig neu (3. Stufe)

### 3. Stufe (neu starten/auffrischen):

Wiederholen Sie die 2. Stufe drei- bis fünfmal, bis sich das Volumen des Sauerteigs beim Reifen verdoppelt hat. Dann ist der Sauerteig gebrauchsfertig.

**Lagerung:** Haltbarkeit ca. 14 Tage im Kühlschrank bei maximal 4°C.

**Zugabe:** Variabel bis 40% des Mehlgewichts. (außer 100 % Roggenrezept, dann können bis zu 100 % Roggensauerteig zugegeben werden.)



Beispiel für einen Weizen Vollkornsauerteig.  
Volumenverdoppelung nach 4 Stunden Reifung bei 34°C.

## Sauerteigstarter (Anstellgut):

Zur Herstellung von alle Arten von Sauerteig. Verwenden Sie nach Abschluss von die 3. Stufe den reifen Sauerteig aus der obigen "Roggensauerteig herstellung II".

Beim Neustart (Auffrischen) verwenden Sie einfach ein Mehl Ihrer Wahl: Vollkornweizenmehl, Dinkelvollkornmehl, Weißmehl type 550 usw. Nach mehrmaligem Neustart (Auffrischen) haben Sie einen neuen Sauerteig vom Mehl deiner Wahl.

## Neu starten/auffrischen

Reifen Sauerteig	250 g
Mehl deiner Wahl	125 g
Wasser (30°C)	125 g
Rezeptgewicht	500 g

Dieses Rezept verdoppelt den reifen Sauerteig von 250g auf 500g. Sie können den reifen Sauerteig auch größer machen. Bis zu einer Vervierfachung, von 250g bis 1.000g. Sie fügen zu gleichen Teilen Mehl und Wasser hinzu. Dadurch kann die Reifung länger dauern.

## Herstellung:

- Mischen Sie alle Rohstoffe gut zu einer homogenen Masse.
- 4-5 Stunden bei 34°C reifen lassen. Während der Reifung nimmt das Volumen erheblich zu, bis zu einer Verdoppelung ist möglich (mit Ausnahme eines Weißmehl type 550). Fällt der Sauerteig zusammen, hat die Reifung zu lange gedauert und das maximale Volumen wurde überschritten. Dies ist kein Problem. Der Sauerteig kann verwendet, gelagert oder neu gestartet werden.
- Nach der Reifung im Kühlschrank bei maximal 4°C aufbewahren. (maximal 14 Tage) oder direkt in einem Brotteig verwenden.
- Sollte sich während der Lagerung im Kühlschrank eine Feuchtigkeitsschicht oder eine dunkle Deckschicht bilden, sollten Sie diese vor Gebrauch abtropfen lassen oder abschöpfen. Auf dem Sauerteig darf kein Schimmel sein. In diesem Fall muss der gesamte Sauerteig verworfen werden.
- Wichtige Hinweise bei der Lagerung des reifen Sauerteigs im Kühlschrank:
  - maximal 4°C, Standard-Haushaltskühlung liegt knapp unter 7°C
  - Bewahren Sie den Sauerteig in einem sauberen Glas mit losem Deckel auf.
  - Wenn Sie keine Zeit zum Brotbacken haben, den Sauerteig mindestens alle 14 Tage auffrischen (Neustart).
- Wenn Sie berechnen, wie viel Sauerteig Sie für einen Brot benötigen, vergessen Sie nicht, dass Sie beim nächsten Mal auch 250 g Sauerteig übrig haben sollten.
- Eine Reifung des Sauerteigs bei niedrigeren Temperaturen ist möglich. Zum Beispiel zwischen 24-28°C. Dies führt jedoch zu einer höheren Säure und einem etwas saureren Geschmack.