



Backferment, 20g

Unser Backferment dient als perfektes natürliches Triebmittel für Brot
- ganz ohne den Einsatz von Hefe.



Artikelnummer 100996	GTIN-Stück 4 260096 393295	GTIN-Verpackung 4 260096 394834	eco-ID 254607	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Agava



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Weizenschrot*, Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Lupine

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Allgemeines

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

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

Stufe 1:

1. 20g Backferment in 100ml Wasser auflösen.
2. Das angerührte Backferment mit je 100g Weizenmehl und -schrot mischen.
3. Weitere 120ml zu der Mischung geben und bei 28-30 Grad abgedeckt ruhen lassen bis der Ansatz Gärbläschen gebildet hat und sich verdoppelt hat.

Stufe 2:

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

Kurzbeschreibung

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



Backferment, 20g

Unser Backferment dient als perfektes natürliches Triebmittel für Brot
- ganz ohne den Einsatz von Hefe.



Artikelnummer 100996	GTIN-Stück 4 260096 393295	GTIN-Verpackung 4 260096 394834	eco-ID 254607	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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

Stufe 1:

1. 20g Backferment in 100ml Wasser auflösen.
2. Das angerührte Backferment mit je 100g Weizenmehl und -schrot mischen.
3. Weitere 120ml zu der Mischung geben und bei 28-30 Grad abgedeckt ruhen lassen bis der Ansatz Gärbläschen gebildet hat und sich verdoppelt hat.

Stufe 2:

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

enthalten: Gluten, Lupine, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

laktosefrei ✓



Backferment, 20g

Unser Backferment dient als perfektes natürliches Triebmittel für Brot
- ganz ohne den Einsatz von Hefe.



Artikelnummer 100996	GTIN-Stück 4 260096 393295	GTIN-Verpackung 4 260096 394834	eco-ID 254607	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Honig
 Getreidesorten..... Weizen, Mais

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Teiglockermittelgranulat
 Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1445 kJ / 341 kcal
 Fett..... 1,7 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g
 Kohlenhydrate..... 70,0 g
 davon Zucker..... 1,8 g
 Ballaststoffe..... <0,5 g
 Eiweiß..... 11,0 g
 Salz..... 0,02 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel