Backferment, 20g

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

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.08.2022, 14:28:32

Backferment, 20g

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

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.08.2022, 14:28:32

Backferment, 20g

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

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
100996	4 260096 393295	4 260096 394834	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 ..... Teiglockerungsmittelgranulat
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
Stücke in Packung 1
Bezeichnung der Einzelstücke ..... Beutel

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.08.2022, 14:28:32