

Specifikace produktu

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig BÖCKER

Číslo výrobku: 82 100 000

1.	Název produktu:	kvasová startovací kultura
2.	Popis produktu: barva vůně chuť konzistence	světle hnědá aromatická aromatická, nakyslá pastovitá
3.	Dávkování:	výroba pečiva 10 % (mouka)
4.	Skladování:	v chladu při teplotě 2 - 8°C
5.	Podmínky přepravy:	nechlazené po dobu 5 dní
6.	Trvanlivost:	35 dní; po dodání uchovávejte v chladu při teplotě 2-8 °C; použijte ihned po otevření balení
7.	Číslo šarže:	osmimístné číslo
8.	Technické údaje: obsah vody pH-hodnota aktivita	cca. 39 % cca. 4.0 Během 15 hodin fermentace se pH sníží nejméně o 1,5 jednotky (28 °C, 10 % kvasu na mouku, výtěžnost těsta 200).
9.	Složení:	žitné mlýnské produkty, voda
10.	Složky s alergenním potenciálem: Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1169/2011 s pozměňujícími směrnici.	obiloviny obsahující lepek (žito)
11.	Výživová hodnota (nařízení (EU) č. 1169/2011): energetická hodnota tuk, z toho - nasycené - mono-nenasycené mastné kyseliny - polynenasycené sacharidy, z toho - cukry - polyoly - škrob vláknina bílkoviny sůl	průměrně na 100 g: 1036 / 245 kJ / kcal 1.1 g 0.3 g 0.2 g 0.5 g 47 g 1.2 g 2.1 g 33 g 6.6 g 6.3 g 0g Během skladování může dojít ke změně výživové hodnoty, protože se jedná o aktivní produkt.
12.	Microbiologie: bakterie kyseliny mléčné kvasinky	CFU /g cca. 1 x 10 ⁹ ± 50 % cca. 5 x 10 ⁶ ± 50 %

Specifikace produktu

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig BÖCKER

Číslo výrobku: 82 100 000

Dodatek:

My, společnost Ernst Böcker GmbH & Co. KG vyrábíme kvas tradičním způsobem. Při tomto postupu se zralý kvas používá k iniciaci nového kvasu. Naše kvasy jsou tedy vyráběny podle principu "přírodní čisté kultury" - od kvasu ke kvasu. To zaručuje stálé složení bakterií mléčného kvašení a kvasinek v kvasu, které je pravidelně kontrolováno naší interní laboratoří.

Naše společnost vyrábí své zboží v Německu. Podle nařízení (ES) č. 1830/2003 nemusí být žádný z našich výrobků označen jako GMO. Výrobky nejsou ošetřovány ionizačním zářením a podle nařízení (EU) č. 1169/2011 nepoužíváme biotechnologie.

Výrobky a obaly jsou v souladu s evropskými a německými potravinářskými předpisy. Při používání doporučujeme zkontrolovat deklaraci každého výrobku s místními právními požadavky, aby bylo zajištěno správné označení.

Naše aktuální certifikáty pro IFS, bio, Bio-Suisse, Bioland, Kosher-produkty najdete na naší domovské stránce: <http://www.sauerteig.de/en/certificates>.

Informace uvedené v této specifikaci jsou důvěrné a není dovoleno je předávat třetím stranám.

Specifikace produktu

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig BÖCKER

Číslo výrobku: 82 100 000

Návod k použití

Obecné informace

Pravidelný čerstvý kvas z vaší výroby - kvas s BÖCKER Reinzucht-Sauerteig pro dobré aroma chleba. Zvláštností kvasu BÖCKER Reinzucht-Sauerteig je druh bakterií *Lactobacillus sanfranciscensis*. Produkuje kyselinu mléčnou, kyselinu octovou, alkohol a plynou kyselinu uhličitou a vytváří také mnoho aromatických prekurzorů, které se stanou účinnými během procesu pečení. Všechny výrobky společnosti BÖCKER jsou pravidelně kontrolovány z hlediska košer.

Použití a výtěžnost těsta

Jednoduše uhněťte BÖCKER Reinzucht-Sauerteig spolu s žitnou moukou a teplou vodou na nový kvas. Výtěžnost těsta je v průměru 180. Můžete mít také kvas s vyšší výtěžností těsta. Použijte 10% BÖCKER Reinzucht-Sauerteig v poměru k množství mouky. Pokud BÖCKER Reinzucht-Sauerteig rozdrobíte, získáte lepší a rychlejší promíchání s moukou a vodou. Dbejte na to, abyste získali dobře promíchané těsto, které má správnou teplotu. Na začátku fermentace kvasu je nutná teplota 26 až 28 °C, která by měla být dodržena až do ukončení fermentace kvasu.

Doba a teplota fermentace

Pokud se BÖCKER BÖCKER Reinzucht-Sauerteig použije čerstvý a kvas má teplotu 26 až 28 °C, postačí doba fermentace 12 až 15 hodin. Kvas může stát až 40 hodin, například přes víkend. V případě velmi vysokých teplot se doporučuje kvas po 15 až 20 hodinách uložit na chladné místo, jinak by se bakterie při dalším osvěžování množily příliš pomalu.

Bakterie *L. sanfranciscensis* si udrží dominantní postavení ve výrobním kvásku pouze po určitou dobu. Proto si každý týden čerstvě připravte výrobní kvas s BÖCKER Reinzucht-Sauerteig. Pak si můžete být jisti, že vždy upečete aromatický a dobře chutnající chléb.