

Roggensauerteig getrocknet

Sauerteig-Konzentrat aus Roggen | 200 Säuregrade

Stabile Säurezugabe für alle Arten von Backwaren

Damit eine Backware abgerundet schmeckt, braucht es von vielen Einflüssen etwas. Neben dem Salz und der Süße ist die Säure ein sehr wichtiger Faktor, der für das ideale Aromaprofil sorgt. So richtig bewusst dürfte einem dieser Sachverhalt werden, wenn man sich ein Roggenbrot ohne Säurezugabe vorstellt.

In den meisten Fällen bedient man sich als Bäcker einfach dem seit der Antike bekannten, selbst gezüchteten Sauerteig. Dieser ist in fast allen Backstuben vorhanden und sorgt neben dem besonderen Aromaprofil auch, durch seine Verquellung, für eine Verbesserung der Frischhaltung von Brot.

Allerdings gibt es diverse Einsatzzwecke, bei denen der hauseigene Sauerteig nicht funktioniert. Denn sobald man einen reifen Sauerteig zu einem Brot- oder Brötchenteig hinzu gibt, agiert dieser fleißig weiter und produziert Säure. Möchte man nun Backwaren über längere Zeit führen, sollte aber genau dieser Effekt vermieden werden.

Abhilfe, und somit auch ein gleichmäßiges Ergebnis, schafft der **Roggensauerteig getrocknet**. Durch die inaktivierten Mikroorganismen bringt das Produkt zwar die gewünschte Säuremenge, diese wird jedoch gleichmäßig bei Langzeitführungen gehalten. Gerade bei Spezialbrötchen über die Kälte, aber auch bei Brotteigen, die über Nacht reifen, macht diese Stabilität Sinn.

Wie wird **Roggensauerteig getrocknet** hergestellt?

Auf traditionellem Weg, nur in größere Mengen, wird aus einem Roggebnachmehl (mit sehr hohem Mineralstoffgehalt) ein 3-stufiger Sauerteig hergestellt. Als Starterkultur dafür dienen die „üblichen“ Mikroorganismen. Der ausgereifte Sauerteig wird sodann über Walzen getrocknet und vermahlen. Der daraus entstehende **Roggensauerteig getrocknet** weist ca. 200 Säuregrade und einen pH-Wert zwischen 3,1 und 3,7 auf.

Wie wird **Roggensauerteig getrocknet** verarbeitet?

Der übliche Einsatzzweck ist die Verwendung als alleinige Säurequelle allen Arten Broten und Spezialbrötchen, die einen authentischen Säuregeschmack aufweisen sollen. Die Zugabemenge beträgt, je nach gewünschter Intensität, zwischen 1 und 5%. Der **Roggensauerteig getrocknet** wird rechnerisch von der Gesamtmehlmenge abgezogen, da es auch ein Getreidemahlerzeugnis ist.

Eine weitere nützliche Einsatzquelle ist der „Not-Sauerteig“. Es kann nämlich durchaus vorkommen, dass der hauseigene Sauerteig gekippt ist oder die Menge nicht ausreicht. Mit dem **Roggensauerteig getrocknet** kann man sich nun einen Teig anmengen, der die gleichen Säuregrade hat und somit als Alternative genutzt werden kann. Es entfällt somit jegliches Umrechnen von Rezepturen. Eine Exceltabelle, die Ihnen die Berechnung abnimmt, finden Sie auf der Internetseite in der Beschreibung zu diesem Produkt. Nutzen Sie dazu einfach den Link oder den QR-Code unten.

Die Vorteile von **Roggensauerteig getrocknet** auf einen Blick

- stabile Säure für langzeitgeführte Backwaren
- rationeller Sauerteig für alle Arten Backwaren
- traditionelle 3-Stufen-Herstellung
- niedrige Zugabemenge da Konzentrat

Die Zutatenliste von **Roggensauerteig getrocknet**

Roggenmehl, (Starterkulturen)