

Roggenvollkorn- Sauerteigpulver

Artikel-Nr.

335

500 g netto

Roggenvollkornmehl, auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert und getrocknet. Durch die Versäuerung von Vollkornmehl besonders aromatischer Sauerteig. Geeignet zur Herstellung von Vollkorn und Typenmehlgebäcken. Mehr Geschmack und mehr Aroma, besondere Frischhaltung, gutes Gebäckvolumen und Schnittfestigkeit.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Wasser, Starterkulturen

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1451 kJ (343 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	66,6 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	0,05 g
<small>Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.</small>	

Analyse: Wasser max. 8 % pH-Wert 3,7
Säuregrad 48 – 52 Mineralien ca. 1,9 %

	100 %	90 %	70 %	50 %	30 %
Roggenmehl	100 %	90 %	70 %	50 %	30 %
Weizenmehl	0	10 %	30 %	50 %	70 %
Roggensauer	250 g	225 g	175 g	125 g	75 g
Roggenmehl	750 g	675 g	525 g	375 g	225 g
Weizenmehl	0 g	100 g	300 g	500 g	700 g
Hefe	18 g	20 g	20 g	22 g	24 g
Salz	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Wasser ca.	780 ml	760 ml	740 ml	680 ml	640 ml

Mindestens haltbar bis: siehe Preisschild