

**Sauerteig-, Bauern- und Landbrot
natürlicher backen
mit der Backkraft aus der Natur**

Aurora Roggen-Vollkornsauer

SAUERTEIG · GETROCKNET

**für die direkte Herstellung von Sauerteig-,
Bauern- und Landbrot – auch für Vollkornbrot –**

Verbraucher fordern mehr Natur

Die Verbraucher fordern mehr und mehr Lebensmittel, die nur natürliche Inhaltsstoffe enthalten.

Unsere Antwort: Aurora ProNatur

Die neuen Aurora-Backmittel sind frei von chemischen Zusatzstoffen und ermöglichen dem Bäcker jetzt den Einstieg in die Herstellung von Backwaren, wie sie der gesundheitsbewußte und ernährungsinformierte Verbraucher verlangt.

Rohstoffe aus der Natur machen es möglich

Alle Zutaten für Aurora Produkte sind natürlichen Ursprungs. Wo bislang chemisch-synthetische Substanzen ihre Arbeit verrichten, haben wir diese durch natürliche Alternativen ersetzt.

Wirkung:

- kräftig-aromatischer Sauerteiggeschmack
- trockene, gut verarbeitbare Teige
- gute Gärtoleranz
- schnittfeste, elastische Krume
- lange Frischhaltung

Vorteile:

- Einsatz für alle Brote, d.h. insbesondere auch für Vollkornbrote
- einfache, problemlose Anwendung
- nur 12% Zugabe von Roggenmehlmenge
- auch einsetzbar zur geschmacklichen Abrundung für Weizen-, Roggen- und Vollkornkleingebäck

Hauptbestandteile:

- 100% Roggenvollkornmehl
- optimales Milch-/Essigsäure-Verhältnis
- mit lebenden Sauerteigkulturen



PHÖNIX BACKSTUDIO
Trettaustraße 49
21107 Hamburg
Telefon 040/75 109-156
Telefax 040/75 109-142

Ihr PHÖNIX Verkaufsberater:

Vollkornsauerteig - getrocknet

Einsatztabelle für die direkte Herstellung von Sauerteig-, Bauern- und Landbrot - auf Gramm bezogen -

Brottypen		Roggenbrot		Roggen-Mischbrot			Mischbrot	Weizenmischbrot			
Mehlmischungen	Roggen	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
	Weizen	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%
Roggenmehl T 1150/997		880,00 g	792,00 g	704,00 g	616,00 g	528,00 g	440,00 g	352,00 g	264,00 g	176,00 g	88,00 g
+ Weizenmehl T 1050		0,00 g	100,00 g	200,00 g	300,00 g	400,00 g	500,00 g	600,00 g	700,00 g	800,00 g	900,00 g
+ Hefe		20,00 g	20,00 g	20,00 g	25,00 g	25,00 g	25,00 g	25,00 g	30,00 g	30,00 g	30,00 g
+ Salz		22,00 g									
+ Aurora Roggen-Vollkornsauer		120,00 g	108,00 g	96,00 g	84,00 g	72,00 g	60,00 g	48,00 g	36,00 g	24,00 g	12,00 g
+ Wasser ca. l		860,00 ml	840,00 ml	820,00 ml	800,00 ml	780,00 ml	760,00 ml	740,00 ml	720,00 ml	700,00 ml	680,00 ml
= Teigmenge ca. g		1902,00 g	1882,00 g	1862,00 g	1847,00 g	1827,00 g	1807,00 g	1787,00 g	1772,00 g	1752,00 g	1732,00 g

Mehlmenge in g = 1000,00 g

Wirkung

- kräftig-aromatischer Sauerteiggeschmack
- trockene, gut verarbeitbare Teige
- gute Gärtoleranz
- schnittfeste, elastische Krume
- lange Frischhaltung

Trocken und sachgemäß lagern

Vorteile

- Einsatz für alle Brote, d. h. insbesondere auch für Vollkornbrote
- einfache, problemlose Anwendung
- nur 12 % Zugabe auf Roggenmehlmenge auch einsetzbar zur geschmacklichen Abrundung für Weizen-, Roggen- und Vollkornkleingebäck

Hauptbestandteile

- 100 % Roggen, davon 90 % Roggenvollkornmehl
- optimales Milch-/Essigsäureverhältnis
- mit lebenden Sauerteigkulturen