

Rezept zum Sammeln

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

MISCHBROT MILD


1-stufige Sauerteigführung

ZUTATEN SAUERTEIG

| | |
|--------|----------------------------|
| 125 g | Roggenmehl |
| 125 ml | Wasser (lauwarm) |
| 60 g | BÖCKER Reinzucht-Sauerteig |

ZUTATEN BROTEIG

| | |
|----------------|-------------------------------------|
| 250 g | Weizenmehl |
| 125 g | Roggenmehl |
| 310 g | Sauerteigansatz vom Vortag |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 1 gehäufter TL | Salz (10 g) |
| ¼ Würfel | Hefe (10 g) oder 1 Pkg. Trockenhefe |

ZUBEREITUNG  ca. 15 Min. : ca. 15 Std. Gesamtruhezeit + 60 Min. Backen



SAUERTEIG: Mehl, Wasser und **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** in einer großen Schüssel mischen, mit einem Tuch abdecken und ca. 14 Std. stehen (reifen) lassen. Nach der Reifezeit Brotteig herstellen.



BROTEIG: Mehl, Salz, Hefe, Sauerteigansatz und Wasser in eine große Schüssel geben und per Hand oder mit dem Knetter (z. B. Handrührgerät) zu einem gleichmäßigen Brotteig verarbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Brotteig anschließend 15 Min. mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen.



Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine gefettete Backform (z. B. Springform, ca. 18 cm Durchmesser) geben und leicht andrücken, so dass der Teig gleichmäßig hoch verteilt ist. (Alternativ Brotteig-Kugel statt in die Form auf ein Backblech geben.) Brotteig mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur (ideal: ca. 20 °C) gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist (nach ca. 1 Std.).



Backofen auf 250 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser unten in den Backofen stellen (für feuchte Luft beim Backprozess).

Teigling (in Backform oder auf Backblech) auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und 5 Min. bei 250 °C backen. Dann Temperatur auf 210 °C reduzieren und ca. 55 Min. fertig backen. Bei Verwendung der Backform, Brot nach dem Backen ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann entnehmen und auskühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



BÖCKER

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop



TIPPS & HINWEISE

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Als Starterprodukt kann er entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.
- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig statt Backhefe**
Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE - Rezepten.
- **Backen mit Sauerteig bietet viele Vorteile ...**
wie mehr Bekömmlichkeit sowie Backwaren, die eine lockere Krume haben, aromatisch und länger haltbar sind.
- **Backen auf Vorrat**
Die angegebenen Rezepte können einfach verdoppelt werden, so kann auf Vorrat gebacken und das zweite Brot eingefroren werden.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Wie gelingt eine knusprige Kruste?**
Für eine knusprige Kruste benötigen Sie einen Backofen mit Dampffunktion oder Sie backen Ihr Brot in einem Gusseisentopf (Bräter) mit Deckel. Wenn der Backofen keine Dampffunktion hat, Gusseisentopf im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Den Teigling vorsichtig in den Topf stürzen. Ca. 2/3 der Backzeit mit geschlossenem Topf backen. Für die gewünschte Bräune, letztes Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zuende backen.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.



BÖCKER

Mehr Informationen unter: www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop