

Rezept zum Sammeln

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite


BACKEN OHNE HEFE! WEISSBROT

Direkte Zugabe von **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**

Backen ohne Hefe? Kein Problem mit dem **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig!**
Herrlich-lockeres Weißbrot gelingt einfach mit unserem Sauerteig-Starter!

ZUTATEN

50 g	BÖCKER Reinzucht-Sauerteig (entspricht ca. $\frac{1}{8}$ des Blocks)	330 ml	Wasser (lauwarm)
500 g	Weizenmehl	1 gehäufter TL	Salz (10 g)

ZUBEREITUNG  ca. 15 Min. | 12-14 Std. Gesamtruhezeit + 50 Min. Backen



Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einem gleichmäßigen Brotteig verarbeiten. Anschließend Brotteig formen und sofort in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 12-14 Std. bei Raumtemperatur (ideal: ca. 20 °C) gehen lassen, bis er das Volumen verdoppelt hat. 14 Std. Gehenzeit nicht überschreiten, sonst wird das Brot zu sauer.



Backofen auf 250 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen (für feuchte Luft beim Backprozess). Teigling in der Form tief längs einschneiden und auf der mittleren Schiene 10 Min. bei 250 °C backen. Dann Temperatur auf 210 °C reduzieren und ca. 40 Min. fertig backen.



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