

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

BUTTERKUCHEN

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Weizensauerteig:

20 g BÖCKER Le Chef Bio
100 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml Wasser (25 – 28 °C)

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Reifezeit: ca. 16 Std.

Für das Brühstück:

25 g Weizenmehl (Type 1050)
80 ml Heiße Milch (100 °C)

Für den Hauptteig:

220 g Weizensauerteig
105 g Brühstück
400 g Weizenmehl (Type 550)
(+ etwas mehr zum Bearbeiten)

120 ml Milch
1 Ei
50 g Butter
60 g Zucker
5 g Salz
20 g Frischhefe

Teigtemperatur: ca. 25 – 26 °C
Reifezeit: ca. 1 Std.
Ruhezeit: ca. 1 Std.

Für den Belag:

150 g Butter
120 g Zucker
100 g Gehobelte Mandeln
150 ml Sahne (Nach dem Backen)



mittel



Gesamtzeit: ca. 19 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig BÖCKER Le Chef Bio mit Mehl und Wasser klümpchenfrei vermischen. Teigreste vom Schüsselrand lösen und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
2. Am Backtag: Für das Brühstück erhitzte Milch mit Mehl klümpchenfrei verrühren.
3. Für den Hauptteig Weizensauerteig, das Brühstück und alle übrigen Zutaten zuerst auf niedriger und dann auf höchster Stufe mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte weich sein, aber nicht mehr kleben.
4. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel für ca. eine Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
5. Anschließend den Teig auf einer gut bemehlten Fläche auf Blechgröße ausrollen und für eine Stunde ruhen lassen, bis dieser sich verdoppelt hat.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Für den Belag Butter und Zucker zu einer weichen Masse aufschlagen. Bei Bedarf die Masse für wenige Sekunden in die Mikrowelle geben, diese sollte aber nicht schmelzen.
8. Nach der Ruhezeit mit den Fingern in gleichmäßigen Abständen Löcher in den Teig drücken.
9. Butter-Zucker-Mischung vorsichtig über den Teig verteilen und Mandeln gleichmäßig darüberstreuen.
10. Den Kuchen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
11. Den noch heißen Kuchen mit der Sahne beträufeln.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach** und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!
Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Mehl und Co. sieben**
Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.
- **Sauerteig in süßem Gebäck?**
Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.
- **Zutaten in Zimmertemperatur**
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
- **Backform vorbereiten**
Die Backformen sollten gut immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.
- **Der richtige Platz im Ofen**
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn etwas mit Alufolie abdecken.
- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**
So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben.
Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.
- **Stäbchenprobe**
Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.
- **Auskühlen lassen**
Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.
- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**
Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.