



Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

PULL-APART-WEIHNACHTSBAUM MIT SAUERTEIG

Sauerteigzubereitung mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Teig:

- 80 g **BÖCKER Le Chef Bio**
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 70 g weiche Butter
- 230 ml warmes Wasser
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Zucker
- 20 g Frischhefe

Füllung:

- 200 g ger. Mozzarella

Topping:

- 1 Ei verquillt
- 1 TL getrocknete Kräuter
- 1/2 TL Meersalz

Außerdem:

- Frische Rosmarinzwige
- Granatapfelkerne



mittel



Gesamtzeit: ca. 3/4 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

- Hefe mit Zucker und Salz in das lauwarne Wasser geben und verrühren.
- BÖCKER Le Chef Bio** mit Mehl und Butter vermengen. Hefemischung zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 6 Minuten verkneten. Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (20 °C) 40 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 23 Teile teilen. Davon 22 Teigteile platt drücken, geriebene Mozzarella in die Mitte geben, mit Teig umschließen und zu Bällchen formen.
- Teigbällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in Tannenbaumform legen, dabei immer 2-3 mm Platz zwischen den Bällchen lassen. Aus dem letzten Teigstück einen kleinen Baumstamm formen und an das untere Ende des Baumes legen.
- Tannenbaum mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit Kräutern und Salz bestreuen. Anschließend im Ofen 30 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Vor dem Servieren mit Rosmarinzwigen und Granatapfelkernen anrichten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte 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.
- **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.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.