

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

HERZHAFTER SNACKSTERNE MIT SAUERTEIG

Sauerteigzubereitung mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Zutaten (für 25 – 30 Stück)

Teig:

100 g **BÖCKER Le Chef Bio**
300 g Dinkel-Vollkornmehl
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Außerdem:

5 EL lauwarme Milch
2 EL Sesam
2 EL Mohn

Lachscreme:

2 Scheiben geräucherter Lachs
40 g Frischkäse
40 g Ricotta
1/2 TL Meerrettich
1 Spritzer Zitronensaft

Frisch gemahlener Pfeffer
Frischer Dill nach Geschmack, gehackt



mittel



Gesamtzeit: ca. 2,5 Std.

+

Backzeit: ca. 10-15 Min.

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Lachscreme herstellen und alle Zutaten pürieren. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle umfüllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.
2. Für den Teig die Butter schaumig aufschlagen und das Ei unterrühren. **BÖCKER Le Chef Bio** zugeben und unterrühren. Mehl sowie Salz nach und nach dazugeben und unterkneten. Teig in zwei Stücke teilen und ihn zwischen zwei Backpapierblättern ausrollen. Anschließend vorsichtig in den Kühlschrank geben und für 2 Stunden kühlen.
3. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig aus dem Kühlschrank holen, vom Backpapier lösen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Milch einpinseln.
5. Je ein Drittel der Kekse mit Sesam und Mohn bestreuen. Anschließend im Ofen 10 – 15 Minuten leicht goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren die abgekühlten Sterne mit der Lachscreme garnieren.

TIPP: Für mehr weihnachtlichen Glamour weitere, kleinere Sterne aus Schinken und Käse ausstechen und auf die Kekse legen.

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.