



WEIHNACHTS-MÜSLIBROT

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

mit **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio**

Für den Brotteig (für 2 Kastenformen):

50 g	BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio	:	1 Pck.	Bourbon Vanille Zucker
300 g	Brühstück	:	8 g	Spekulatius Gewürz
300 g	grobes Weizenvollkornmehl	:	320 g	Wasser
100 g	geröstete Mandeln	:	10 g	Salz
75 g	Rosinen	:	5 g	Hefe
25 g	Cranberrys	:		

Teigtemperatur: ca. 24 – 28 °C
 Kühlzeit: ca. 12 – 18 Std.
 Ruhezeit: ca. 30 Min.
 Reifezeit: ca. 2 Std.

Für das Brühstück:

100 g Haferflocken
 200 g Heißes Wasser (<70 °C)

Für das Topping:

Zarte Haferflocken

Auskühlzeit ca. 1 Std.



einfach



Gesamtzeit: ca. 20,5 Std.

+

Backzeit: ca. 35 Min.

ZUBEREITUNG

- Am Vortag: Für den Brotteig den **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio** mit allen Zutaten, bis auf die Mandeln, mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten verkneten (1 – 2 Minuten auf niedriger, dann auf höchster Stufe). Zum Schluss die Mandeln langsam unterkneten. Danach den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und mit Folie abgedeckt für ca. 12 – 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Am Backtag: Für das Brühstück in einer Schüssel das heiße Wasser (< 70 °C) über die Haferflocken gießen, alles gleichmäßig verrühren und ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
- Nach der Kühlzeit den Brotteig in zwei gleichgroße Stücke teilen. Erst zu einer Kugel formen, dann zu einem Strang auf die Länge der Kastenbackform rollen.
- Die Teigoberflächen befeuchten und in Haferflocken wälzen.
- Die Teige in gefettete Kastenformen legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden reifen lassen.
- Den Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale (kein Glas) auf den Backofenboden stellen.
- Nach der Reifezeit die Brotkästen auf der unteren Schiene des Backofens schieben, ca. 100 ml Wasser in die hitzebeständige Schale gießen (Vorsicht: Verbrennungsgefahr!) und die Brote bei 220 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) reduzieren und das Brot ca. 25 Minuten fertig backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio** und **BÖCKER Le Chef Bio** sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher! Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können 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 (Vorsicht Verbrennungsgefahr!). 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.