

# SAUERTEIG-PANETTONE

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

## Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

### Für den Sauerteigansatz:

60 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig  
125 g Weizenmehl (Type 405)  
125 g Wasser

3 g Salz  
40 g Butter  
90 g gemischtes kandiertes Obst  
50 g Rosinen  
1 Pck. Vanillezucker

### Für den Teig:

310 g Sauerteig  
280 g Weizenmehl  
2 Eier  
50 g Zucker

### Außerdem:

Panettone Form  
Puderzucker zum Bestreuen



leicht



Gesamtzeit: ca. 14 – 16 Std.

+

Backzeit: ca. 45 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Für den Sauerteig BÖCKER Reinzucht-Sauerteig zerbröseln, zusammen mit Mehl und Wasser vermischen und 12-14 Stunden gären lassen.
2. Nach Ablauf der Zeit das restliche Mehl, ein Ei, Zucker, Salz, flüssige Butter und Sauerteigansatz zu einem homogenen Teig verkneten. Anschließend das zweite Ei, Vanillezucker und kandiertes Obst dazugeben und nochmals kneten.
3. Die Arbeitsfläche mit Butter einfetten, den Teig darauf geben, eine Kugel formen und in die Panettone Form legen. Nochmals 2 Stunden gut abgedeckt gehen lassen.
4. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Kuchen 45 Minuten backen
5. Panettone vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

für süße 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.

- **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 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 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.