

VEGANE SÜSSE BRÖTCHEN

BÖCKER[®]
SOURDOUGH

mit BÖCKER Sauerteig Starter Weizen



einfach



Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 80 Min.

Zubereitung

1. **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen** und die übrigen Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 6 Minuten verkneten, bis er sich vom Schüsselboden löst. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Strang/ Zylinder formen. 9 gleichgroße Teigstücke abschneiden und diese zu Kugeln/ Bällen formen.
3. Die Teigstücke mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (3x3) und abgedeckt, an einem warmen Ort (ca. 24 – 30°C) ca. 60 Minuten reifen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
5. Nach der Reifezeit die Teige vorsichtig mit Sojamilch bestreichen und bei 220 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Zutaten

- 80 g **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**
- 400 g Weizenmehl (Type 405)
(etwas mehr zum Bearbeiten)
- 150 ml Wasser
- 100 g Apfelmus
- 50 g vegane Margarine
- 10 g Zucker
- 1 TL Salz
- 15 g Frischhefe
- Sojamilch (zum Bestreichen)
- Butter-Vanille-Aroma

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Jetzt Bestellen!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

