

BLAUBEER-ZITRONEN- SAUERTEIGBROT

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Für den Teig:

130 g Aktiver Weizen-Sauerteig mit
BÖCKER Le Chef Bio
460 g Weizenmehl (Type 550)
280 ml Wasser
15 g Salz
4 EL Zucker

Für die Füllung:

200 g frische Blaubeeren
½ Bio-Zitrone (Abrieb)

Reifezeit: ca. 16 Std.
Ruhezeit: ca. 3 Std.



schwer



Gesamtzeit: ca. 1 Std.

+

Backzeit: ca. 47 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Sauerteig nach Anleitung auf dem Etikett ansetzen oder schon bereits angesetzten Sauerteig für das Rezept verwenden.
2. Zuerst den Zucker mit dem aktiven Sauerteig und Wasser gründlich vermischen, bis alles gut verbunden ist.
3. Anschließend Mehl hinzugeben und verrühren, bis keine trockenen Mehlstellen mehr sichtbar sind. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.
4. Nun das Salz in den Teig einarbeiten und danach den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. Um dem Teig Spannung und Struktur zu geben, nun zwei Mal ein Stretch & Fold durchführen – also den Teig vorsichtig dehnen und wieder zusammenfallen. Zwischen den Faltvorgängen jeweils ca. 30 Minuten warten. Zusätzlich kann man 2 mal Coil Folds machen, bei denen du den Teig wie eine Spirale hebst und faltest.
6. Den Teig nun abdecken und bei Raumtemperatur ca. 2 – 4 Stunden gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat.
7. Nun den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ausbreiten. Dann schichtweise den Zitronenabrieb und die frischen Blaubeeren auf den Teig geben. Dann einrollen und ein Laib formen.
8. Das Laib nun in ein Gärkörbchen legen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
9. Am nächsten Tag den Backofen mit einem geeigneten Topf (z.B. einem gusseisernen Dutch Oven) auf 250 °C vorheizen. Das Brot vorsichtig aus dem Gärkörbchen in den heißen Topf stürzen und die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden. In den Topf 2 Eiswürfel legen, um Dampf zu erzeugen. Das Brot nun 35 – 40 Minuten mit einem Deckel backen. Danach den Deckel entfernen und weitere 5 – 7 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist.

Tip: Dieses Blaubeer-Zitronenbrot schmeckt besonders gut mit selbstgemachtem Blaubeer-Frischkäse. Einfach Frischkäse mit pürierten Blaubeeren und etwas Puderzucker vermengen und mit ein paar frischen Blaubeeren toppen – ein fruchtig-cremiger Genuss!

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.