

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG CROISSANT-BROT

mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Teig:

100 g Aktiver Weizen-Sauerteig mit
BÖCKER Le Chef Bio
450 g Weizenmehl (Type 550)
275 ml Milch
15 g Butter
10 g Zucker
10 g Hefe

Zum Einschlagen:

50 g Gefrorene Butter

Reifezeit: ca. 3 Std.
Ruhezeit: ca. 1 Std.



mittel



Gesamtzeit: ca. 24 Std.

+

Backzeit: ca. 35 – 40 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Weizen-Sauerteig (**BÖCKER Le Chef Bio**) mit Mehl & Wasser nach Anleitung ansetzen.
2. Backtag: Als erstes aktiven Weizen-Sauerteig, Mehl, Milch, Zucker, Butter und Hefe zu einem Teig vermengen. Den Teig dann 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Danach den Teig dehnen und Falten, um Spannung im Teig zu erzeugen.
4. Nun die gefrorene Butter raspeln und in eine Schale geben.
5. Den Teig zu einem Fladen ausbreiten und die geraspelte Butter aus der Schale darauf verteilen.
6. Jetzt vorsichtig einschlagen und dies 3 mal mit Butter nach jeweils 45 Minuten wiederholen. Nun den Teig 30 – 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Den Teig nach Belieben einschneiden und bei 210°C in den Ofen geben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren und ca. 35 Minuten ausbacken, bis das Brot goldbraun ist.

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.