



Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

BLÄTTERTEIG MEETS SAUERTEIG

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Hauptteig:

25 g BÖCKER Le Chef Bio
(Sauerteig Starter)
375 g Weizenmehl (Typ 550)
35 g Butter, Raumtemperatur

7 g Salz
200 ml Wasser, kalt
250 g Butter, kalt zum tourieren



schwer



Gesamtzeit: ca. 3 Std.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Sauerteig, Mehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Tourieren: Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen.
3. Die kalte Butter in ein Rechteck von etwa 1 cm Dicke ausrollen und auf die untere Hälfte des Teigs legen. Die Butter mit der oberen Teighälfte vollständig bedecken.
4. Den Teig auf etwa 1 cm Dicke ausrollen und dreifach falten (wie einen Brief). In Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kühl stellen.
5. Diesen Vorgang zwei weitere Male wiederholen, um insgesamt 3 Touren zu erreichen. Durch das wiederholte Falten entsteht die typische Blätterung des Teigs.
6. Nach der letzten Faltung und Kühlzeit den Blätterteig auf seine endgültige Breite von 10 cm und einer Dicke von ca. 4 mm ausrollen. Sollte der Teig an einer Stelle reißen, auf die Stelle etwas Mehl geben.
7. Der Blätterteig kann jetzt für seinen gewünschten Einsatz verwendet werden.
8. Viel Spaß beim Nachmachen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für herzhaftre 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.