

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG-FLAMMKUCHENTASCHEN MIT APFEL UND SPECK

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

Für die Füllung:

- 400 g Schmand
- 1 Rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 125 g Schinkenwürfel
- 200 g Geriebener Käse
- 1 St. Kleiner geriebener Apfel
- Nach Salz und Pfeffer
- Geschmack



schwer



Gesamtzeit: ca. 3,5 Std.

+ Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

- Für den Teig Sauerteig, Mehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde im Kühlenschrank ruhen lassen.
- Tourieren: Den Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen.
- 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.
- Den Teig auf etwa 1 cm Dicke ausrollen und dreifach falten (wie einen Brief). In Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kühl stellen.
- Diesen Vorgang zwei weitere Male wiederholen, um insgesamt 3 Touren zu erreichen. Durch das wiederholte Falten entsteht die typische Blätterung des Teigs.
- 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.
- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den ausgerollten Blätterteig in Quadrate schneiden.
- Füllung vermischen, auf jedes Quadrat geben und diagonal zu Dreiecken falten. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.
- Die Taschen auf ein Backblech legen und bei 200 °C ca. 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Viel Spaß beim Nachmachen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



BÖCKER
SOURDOUGH

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



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 auslegen 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.