



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SAUERTEIG-TORTILLA MIT KÄSEKRUSTE

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

## Für die Tortillas:

90 g BÖCKER Le Chef Bio  
(Sauerteig Starter)  
350 g Weizenmehl (Typ 550)  
1 TL Salz  
50 ml Rapsöl  
240 ml Wasser, kochend

## Für das Tortilla-Knoblauchbrot:

4 Wezentortillas  
4 Knoblauchzehen  
8 EL Olivenöl  
4 EL Frische italienische Kräuter  
(z.B. Basilikum, Oregano,  
Rosmarin)  
½ TL Schwarzer Pfeffer  
½ TL Paprikapulver  
400 g Geriebener Mozzarella



einfach



Gesamtzeit: ca. 30 Min.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Für die Tortillas alle Zutaten in einem Mixtopf für 3 Minuten, mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine in ca. 10 Minuten, zu einem glatten Teig kneten. Teig 5 Minuten ruhen lassen.
2. Teig in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Pfanne erhitzen, die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsplatte 1-2 mm dünn ausrollen und in der heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 2 Minuten pro Seite garen.
4. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Knoblauch leicht darin anbraten, bis er duftet. Kräuter, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen und 2 Minuten ziehen lassen.
6. 2 Tortillas mit der Knoblauchmischung bestreichen, mit 100 g Mozzarella bestreuen und eine zweite Tortilla darauflegen. Den Vorgang mit der Knoblauchmischung und dem Mozzarella wiederholen.
7. Die Tortillas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen etwa 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.
8. Warm servieren, zum Beispiel mit einem frischen Salat.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

für herzhafte 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 Weizenbroten 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 Körnen**

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 Brotarten 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.