

WEISSBROT MIT BLÜTEN

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Für den Weizensauerteig:

40 g **BÖCKER Le Chef Bio**
100 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml Wasser

Für den Brotteig:

240 g angesetzter Sauerteig
400 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Hefe
200 ml Wasser
1 g Getrocknete, essbare Blüten (ggf.
weitere als Topping)
10g Salz

Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C
Reifezeit: ca. 16 – 18 Std.

Teigtemperatur: ca. 20 °C
Ruhezeit: ca. 30 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 19 Std.

+

Backzeit: ca. 40 – 50 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Sauerteigansatz **BÖCKER Le Chef Bio** mit Mehl und Wasser in einer großen Schüssel glattrühren. Anschließend abgedeckt für ca. 16 – 18 Stunden an einem warmen Ort (ca. 26 – 28 °C) reifen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten sowie den angesetzten Sauerteig in eine große Schüssel geben und mit dem Knehtaken der Küchenmaschine mindestens 6 Minuten intensiv verarbeiten, bis der Teig sich leicht vom Schüsselrand löst. Brotteig anschließend abgedeckt für 30 Minuten bei Raumtemperatur (20 °C) ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
5. 5 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Dann die Backofentemperatur auf 230 °C (Ober- / Unterhitze) reduzieren und das Brot ca. 40 - 50 Minuten fertig backen.
6. Bei Verwendung einer Backform, Brot nach dem Backen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann entnehmen und auskühlen lassen.
7. Nach dem Backen, Brot mit Wasser abstreichen und Blüten wälzen.

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.