

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

HALLOWEEN FLADENBROT

MIT KÜRBIS

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio

Für den Teig:

100 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio

500 g Weizenmehl (Type 550)

etwas mehr zum Bearbeiten

15 g Salz

10 g Frischhefe

150 g Hokkaido Kürbis (püriert)

200 g Wasser

Kürbiskerne (1 Handvoll zum Dekorieren)

Teigtemperatur: 25 – 28 °C

Ruhezeit: ca. 90 Min.

Reifezeit: ca. 20 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 3,5 Std.

+

Backzeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

1. Den Hokkaido Kürbis waschen, halbieren und entkernen. ¼ des Kürbisses in kleine Würfel schneiden und in der Mikrowelle ca. 5 Minuten auf höchster Stufe erwärmen, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen.
2. Nun mit einem Stabmixer die weichen Kürbisstücke fein pürieren.
3. **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio** zerbröseln und mit den übrigen Zutaten sowie dem Kürbis mit den Kneithaken der Küchenmaschine in der Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten (ca. 8 Minuten). Teig abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ruhen lassen.
4. Danach den Teig falten, in eine geölte Schüssel geben und für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nach den dreißig Minuten das ganze noch einmal falten und wieder 30 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine hitzebeständige Schale (kein Glas) auf den Backofenboden stellen.
6. Anschließend den Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen und vorsichtig zu einer Kugel falten. Das Ganze abdecken und für weitere 20 Minuten ruhen lassen.
7. Nach dieser Ruhezeit die Teiglinge auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, vorsichtig zu einem Kürbis formen oder ziehen und mit einem Messer oder einem Teigschaber Mund und Augen rein schneiden.
8. Die Teiglinge auf ein Backblech verteilen und dabei nochmal, Augen und Mund formen, sodass es wie ein Halloween Kürbis aussieht.
9. Zum Schluss die Teiglinge mit Wasser bestreichen, Kürbiskerne verteilen und die Teiglinge 20 Minuten reifen lassen.
10. Nach der Reifezeit das Backblech mit den Fladenbroten in die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Teiglinge ca. 20 Minuten backen. Die leere Schale mit ca. 150 ml Wasser füllen und die Ofentür schließen.
11. Die Ofentemperatur direkt auf 220 °C reduzieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann 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. 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.