

CIABATTABRÖTCHEN

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal



mittel



Gesamtzeit ca. 2,5 Stunden

+ Backzeit ca. 25 Minuten

Zubereitung

- BÖCKER Sauerteig Backmix Universal** mit den anderen Zutaten vermengen und für ca. 4 Minuten zu einem Teig verkneten.
- Teig abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
- Im Anschluss Teig zu einem 2 cm dicken Rechteck formen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
- Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für weitere 50 Minuten bei 32 °C gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen inkl. einer Schüssel mit Wasser (auf der unteren Ebene) auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Backofentemperatur auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) fallen lassen und Brötchen für ca. 25 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten mit offener Backofentür backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Zutaten

- 300 g **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal**
- 324 ml Wasser
- 16,5 g Rapsöl
- 15 g Zucker
- 9 g Frische Hefe
- 7,5 g Salz

Jetzt Bestellen!



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

