

WEISSBROT

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal



einfach



Gesamtzeit ca. 2 Stunden

+ Backzeit ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Wasser, Zucker und Hefe in einer Schüssel miteinander verrühren. Danach 5 Minuten ruhen lassen.
2. **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal**, Salz und Öl in eine weitere Schüssel geben.
3. Nach der Ruhezeit Hefewasser zu den anderen Zutaten geben und 5 Minuten langsam, danach 1 Minute schnell verrühren.
4. Teig formen und für ca. 40 – 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Nach der Ruhezeit Brot mit Wasser besprühen und einschneiden.
7. Brot bei 240 °C (Ober-/Unterhitze) für 5 Minuten backen, danach Backofentemperatur auf 230 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen (in den letzten 10 Minuten die Backofentür leicht geöffnet lassen).

Viel Spaß beim Nachbacken!

Zutaten

- 300 g **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal**
- 280 ml lauwarmes Wasser
- 8 g Salz
- 15 g Zucker
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 9 g Frische Hefe (oder 3g Trockenhefe)



Jetzt Bestellen!

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

