

# SAUERTEIG BRÖTCHEN-FUSSBALL

**BÖCKER**<sup>®</sup>  
SOURDOUGH

mit BÖCKER Sauerteig Starter Roggen



mittel



Gesamtzeit ca. 13,5 Stunden

+ Backzeit ca. 25 Minuten

## Zubereitung

1. Tag 1: Den Sauerteigansatz herstellen und ca. 12 Std. ruhen lassen.
2. Tag 2: Für den Hauptteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Teig nach der Ruhezeit in 11 Mal 30g und in 5 Mal 60g Teigstücke abwägen und zu Kugeln formen. Anschließend die 60g Kugeln leicht länglich formen.
4. Längliche Teigstücke mit Wasser abstreichen und in Sesam wälzen. 5 Teigkugeln mit Wasser abstreichen und in Mohn wälzen.
5. Teiglinge abwechselnd auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Kreisform legen.
6. Weitere 5 Teigkugeln mit Wasser abstreichen, in Sesam wälzen und in den Kreis legen.
7. Letztes rundes Teigstück mit Wasser abstreichen, in Mohn wälzen und in die Mitte legen, sodass ein Fußball entsteht.
8. 40 – 50 Minuten ruhen lassen bis der Teig sichtbar aufgegangen ist.
9. In der Zwischenzeit Backofen auf 230 °C (Ober-/ Unterhitze) aufheizen. Eine hitzebeständige Form auf den Boden vom Backofen stellen.
10. Nach der Ruhezeit Backblech mit dem Teig Fußball in den vorgeheizten Backofen stellen. Ein kleines Glas Wasser in die Form schütten und Tür sofort schließen – Vorsicht Verbrennungsgefahr! Temperatur nach 10 Minuten auf 200 °C reduzieren.

## Zutaten:

### Für den Sauerteigansatz:

- 20 g BÖCKER Sauerteig Starter Roggen
- 30 g Roggenmehl (Type 1150)
- 50 ml lauwarmes Wasser (24 – 26 °C)

### Für den Hauptteig:

- 100 g Sauerteig
- 160 g Weizenmehl (Type 550)
- 385 g Zucker
- 80 g Salz
- 10 g Margarine

### Zum Fertigstellen:

- 100 g Mohn
- 160 g Sesam

11. Nach weiteren 15 Minuten, wenn der Fußball leicht goldbraun ist, diesen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

**Jetzt Bestellen!**

