

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SAUERTEIG BUTTERTOAST

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio oder BÖCKER Le Chef Bio

## Für den Roggensauerteig

(für ein besonderes Aroma):

- 10 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 50 g Roggenmehl (Type 1150)
- 50 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)

## oder für den Weizensauerteig

(für ein mildes, klassisches Aroma):

- 40 g BÖCKER Le Chef Bio
- 50 g Weizenmehl (Type 550)
- 60 ml Wasser (25 – 28 °C)

Teigtemperatur: 22 °C

Reifezeit: ca. 16 Std.

## Für den Hauptteig:

- 35 g angesetzter Sauerteig
- 350 g Weizenmehl (Type 550)  
+ etwas mehr zum Bearbeiten
- 20 g Butter
- 20 g Zucker
- 7 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 200 ml lauwarmes Wasser (30 – 32 °C)

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Ruhezeit: ca. 20 Min.

Reifezeit: ca. 60 Min.



einfach



Gesamtzeit: ca. 17,5 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Sauerteigansatz BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio oder BÖCKER Le Chef Bio zerbröseln und mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel klumpchenfrei verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) 16 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten und den angesetzten Sauerteig vom Vortag mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 Minuten kneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben. Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Zwischenzeitlich eine Kastenform einfetten.
4. Nach der Ruhezeit den Teig zu einer Kugel formen, mit der Handfläche etwas flach und länglich drücken und von der langen Seite aufrollen, sodass auf der Oberfläche etwas Spannung entsteht.
5. Die Teigrolle in vier gleich große Stücke schneiden, um 90° drehen und in die Kastenform legen (Schnittkanten zur länglichen Seite der Form liegend). Den Teig für mindestens 60 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) reifen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.
6. In der Zwischenzeit den Backofen inklusive eines Backbleches auf mittlerer Schiene auf 210 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
7. Die Kastenform auf das heiße Backblech stellen und ein kleines Glas mit Wasser auf den Boden des Backofens geben (Vorsicht Verbrennungsgefahr!) und die Backofentür sofort wieder schließen. Das Toastbrot für ca. 30 Minuten backen, bis es an der Oberfläche hellbraun ist.
8. Nach dem Backen das Toastbrot gleich aus der Kastenform nehmen und auf einem Auskühlgitter kalt werden lassen.

**Typ:** Wenn es schneller gehen muss, den Hauptteig lediglich ca. 30 Minuten weiter reifen lassen und anschließend, wie beschrieben, weiterverarbeiten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

für herzhafte 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.
- **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 (Vorsicht Verbrennungsgefahr!). 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.