

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAFTIGE BURGER BUNS

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio

Für den Weizensauerteig:

10 g BÖCKER
Reinzucht-Sauerteig Bio
100 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml lauwarmes Wasser
(30 – 35 °C)

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

Für den Hauptteig:

210 g Weizensauerteig
400 g Weizenmehl
(Type 550)
ca. 1 EL weiche Butter
oder Margarine
2 Eier (L)
ca. 2 TL aktives Weizen-
Roggenmalzmehl
ca. 1 TL Zucker
ca. 1½ TL Salz
20 g Frischhefe

100 ml lauwarme Milch
(30 – 35 °C)

Teigtemperatur: ca. 24 – 30 °C
Ruhezeit: 15 Min.
Reifezeit: 75 Min.

Für die Eistreiche:

50 ml Milch
1 Ei
eine Prise Salz



mittel



Gesamtzeit: ca. 21 - 22 Std.

+ Backzeit: ca. 18 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio** zerbröseln und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Schüsselrand von Teigresten befreien und abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24 – 30 °C) 16 – 20 Stunden reifen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten abwägen, in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten (1 Minute langsam, ca. 5 Minuten schnell). Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig zu einem gleichmäßig dicken Strang rollen und in 9 gleichgroße Teigstücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf eine bemehlte Fläche legen.
4. Teigstücke mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (3 x 3). Backblech mit einem Tuch abdecken und Teigstücke ca. 75 Minuten bei Raumtemperatur (20 °C) reifen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
6. Für die Eistreiche alle Zutaten miteinander verrühren.
7. Reife Teigstücke mit der Eistreiche bestreichen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 18 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für herzhaftre Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Einzugartig 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.