

Sauerteig **REZEPTE**

**BACKEN MIT
MIXTOPF**



BÖCKER
SOURDOUGH

INHALT

KAPITEL

01

Sauerteig

Zu Hause backen wie ein Profi

KAPITEL

02

Mixtopf

Tipps und Tricks beim Backen

KAPITEL

03

Rezepte

Brote, Snacks und Kuchen



KAPITEL

01

Sauerteig

SAUERTEIG

Sauerteig ist in aller Munde und hat längst die heimischen Backstuben erobert, denn er sorgt für aromatische und köstliche Backwaren, die extra luftig und frisch sind. Die Menge der Hefe als Backtriebmittel kann verringert werden oder bei bestimmter Teigführung und Rezeptur auch komplett weggelassen werden. Außerdem bleiben Backwaren, die mit Sauerteig zubereitet wurden, länger frisch, denn es bildet sich weniger schnell Schimmel. Sauerteig kann nicht nur in herzhaften Broten und Brötchen eingesetzt werden, sondern verfeinert auch süße Backwaren wie Kuchen, Donuts oder Kekse



Doch jeder, der schon mal einen Sauerteig selbst angesetzt hat, weiß, wie tückisch das sein kann. Neben viel Geduld braucht man auch ein Händchen für das richtige Mischungsverhältnis, für Parameter, wie Temperaturen sowie eine gewisse Backexpertise. Über 100 Jahre Erfahrung des Mindener Familienunternehmens machen den BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zum Garanten für Backfreude in jeder Küche. Denn alle Vorarbeiten für einen gelingsicheren Sauerteig sind bereits erbracht.



Mit dem BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio auf Roggenbasis lassen sich einfach, schnell und gelingsicher selbstgemachte Brote und Brötchen sowie süße Köstlichkeiten backen.

Durch die natürliche Reinzucht wird aufgrund von geschmacklich typischen und durchsetzungsstarken Mikroorganismen sowie der sauerteigtypischen Hefen, der Backware ein besonders angenehmes, leicht fruchtiges Aroma verliehen. Daneben bietet Sauerteig eine ganze Reihe von weiteren Vorteilen.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio kann sowohl zum Ansetzen eines eigenen Sauerteigs als auch als Direktzugabe im Teig verwendet werden, wenn es schneller gehen soll.

Mehr Informationen, ein Sauerteig-Lexikon Rezeptideen und die Option zu Bestellen gibt es im Onlineshop: www.sauerteig.shop





KAPITEL

02

Mixtopf

MIXTOPF

Wer schon länger mit einem Mixtopf kocht, kennt die vielen Vorteilen des Küchenhelfers. Ob hacken, pürieren, schmelzen oder ganze Gerichte zaubern, der Mixtopf macht es möglich. Und auch beim Backen kann er eine große Hilfe sein.

Mahlen mit dem Mixtopf

Wer sein eigenes Mehl mahlen möchte, kann ganze Getreidekörner mit dem Mixtopf verarbeiten. Neben Getreidearten kann man auch getrocknete Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen selbst zu Hause zu Mehl mahlen.

Sauerteig ansetzen

Beim Sauerteig spielt vor allem die Temperatur eine entscheidende Rolle. Mithilfe der Funktionen des Mixtopf lassen sich die Zutaten auf die ideale Temperatur bringen und vermengen.

Teig kneten

Bei einigen Teigen ist Geduld gefragt, da sie gut durchgeknetet werden müssen. Der Mixtopf übernimmt die Arbeit und hält den Teig dabei auf einer idealen Temperatur.

Füllungen und Co.

Ob Hefezopf oder Pizzastangen, mit dem Mixtopf lassen sich im Handumdrehen Füllungen für Backwaren zubereiten. Und auch leckere Kräuterbutter oder andere Aufstriche machen jede Brotzeit zum Hochgenuss.

A glass jar filled with oatmeal porridge sits on a rustic wooden surface. The porridge is light beige with small brown specks. In the background, a wooden bowl and a glass are partially visible.

KAPITEL

03

Rezepte

01

Roggenbrot

02

Topfbrot

03

Weltmeisterbrot

04

Brioche Brot

05

Laugengebäck

06

Pesto Zopf

07

Käse-Knoblauch-Stangen

08

Kuchenkranz

01

Roggenbrot



ZUTATEN

- 1 Würfel Frischhefe (42 g)
- 480 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 650 g Roggenmehl Type 997 oder 1150
- 100 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 2 TL Salz
- 1 EL Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Hefe, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben.
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Restliche Zutaten zugeben.
3 Min./Teigstufe verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und rund wirken. Anschließend in ein richtig gut bemehltes Gärkörbchen geben, die Oberfläche bemehlen und noch mal ca. 30-40 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ofenfeste Form mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und sofort in den Ofen schieben (2. Schiene von unten). 15 Min. bei 250 °C backen, anschließend die Temperatur auf 200 °C herschalten und weitere 30-35 Min. backen.



02

Topfbrot



ZUTATEN

- 500 g Wasser
- ½ Würfel Frischhefe oder 7 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 550 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 270 g Roggenmehl Type 997 oder 1150
- 2 TL Salz

ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben.
3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Mehle und Salz zugeben.
5 Min./Teigstufe verkneten.

Ggf. etwas Mehl beim Mixen durch die
Deckelöffnung rieseln lassen, falls der Teig zu
stark klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen und in einen gefetteten gusseisernen Topf (ca. 24 cm Durchmesser, ca. 3,5-4 Liter) geben. Die Oberfläche bemehlen und mit Deckel bei Zimmertemperatur ca. 1,5-2 Stunden gehen lassen. Vor dem Backen einschneiden.

Den Ofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und für ca. 45-50 Min. mit Deckel backen, anschließend herausnehmen und für weitere 10 Min. backen.



03

Weltmeisterbrot



ZUTATEN

Für den Sauerteig:

- 200 g Wasser
- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 200 g Weizenmehl Type 550 oder 405

Für den Hauptteig:

- 2 Möhren
- 250 g Wasser
- 7 g Trockenhefe (= ca. 2 TL)
- 1 TL Zucker
- 350 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 150 g Roggenmehl Type 1150 oder 997
- 2 TL Salz
- 5 g Öl
- 50 g Mohn
- 50 g zarte Haferflocken



ZUBEREITUNG

Sauerteig herstellen:

Wasser in den Mixtopf geben.
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Weizenmehl zugeben.
10 Sek./Stufe 4 vermischen.

Umfüllen in eine Plastikschiessel mit Deckel und an einem warmen Ort (ca. 25 °C) ca. 16 Stunden ruhen lassen.

Für das Brot:

Möhren schälen und in Stücken in den Mixtopf geben.
5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Wasser, Hefe und Zucker zugeben.
4 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

Restliche Zutaten für den Teig sowie den Sauerteig zugeben.

5 Min./Teigstufe vermischen, ggf. kurz den Spatel zur Hilfe nehmen.

Den klebrigen Teig in eine Plastikschiissel mit Deckel geben und an einem warmen Ort für mind. 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und rund wirken, anschließend mit der Naht nach unten in eine gefettete Form mit Deckel geben (z. B. Steingut-Form oder gusseiserner Bräter). Das Brot mit Wasser bestreichen und mit Sonnenblumenkernen sowie Mohn bestreuen. Oberfläche mit einem Messer einschneiden und den Deckel auflegen. Das Brot weitere 30-40 Min. gehen lassen.

Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot für ca. 40-50 Min. bei 240 °C backen, anschließend aus der Form nehmen und auf dem Rost weitere 10 Min. bei 220 °C backen.

04

Brioche Brot



ZUTATEN

Für den Sauerteig:

- 120 g Wasser
- 55 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 120 g Weizenmehl Type 550

Für den Hauptteig:

- 180 g Milch
- 150 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 550 g Weizenmehl Type 550
- 70 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Trockenhefe (ca. 3 g)

Außerdem:

- 2 Eiweiß
- etwas Wasser

ZUBEREITUNG

Weizensauerteig herstellen:

Wasser in den Mixtopf geben,
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben,
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Weizenmehl Type 550 zugeben,
10 Sek./Stufe 4 vermischen,

Den Sauerteig in eine Plastikschiüssel mit Deckel geben und an einem warmen Ort (ca. 25 °C) für ca. 6 Stunden ruhen lassen.

Für das Brot:

Alle Zutaten für den Hauptteig sowie den Sauerteig in den Mixtopf geben.

4 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und noch mal durchkneten, anschließend einmal falten und in eine Plastikschiüssel mit Deckel geben.

An einem warmen Ort für 2 Stunden gehen lassen, dabei jede halbe Stunde 1 x falten.

Aus dem Teig 3 Kugeln formen und diese in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben.

Das Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen und die Oberfläche damit einstreichen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Brot für 45-60 Min. backen, nach ca. 20 Minuten mit Backpapier abdecken, damit es oben nicht zu dunkel wird. Nach ca. 45 Min. eine erste Stäbchenprobe machen und die Backzeit dann entsprechend stückweise verlängern.



Laugengebäck



ZUTATEN

Für den Teig:

- 130 g Milch
- 130 g Wasser
- 7 g Trockenhefe (= 2 TL) oder ½ Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 500 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 80 g weiche Butter
- 1 TL Salz

Außerdem:

- n. B. grobes Salz, Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Käse in Scheiben o. Ä.
- 3 Liter Wasser
- 6 EL Natron

Bitte beachten:

Bei der Zubereitung wird Natronlauge hergestellt. Bitte Handschuhe tragen und nicht Kinder damit arbeiten lassen. Auch eine sehr schwache Lauge kann zu Reizungen führen.

ZUBEREITUNG

Für den Teig:

Milch, Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben.

3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.

5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Mehl, Butter und Salz zugeben.

4 Min./Teigstufe verkneten.

Ggf. beim Mixen etwas Mehl durch die Deckelöffnung streuen, falls der Teig zu klebrig sein sollte.

Den Teig nun zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit Deckel an einem warmen Ort (25 °C) für ca. 2-3 Stunden gehen lassen. Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Unterlage fallen lassen.

Wasser erhitzen und anschließend das Natron zugeben. Das Wasser nun leicht simmern lassen.

Für Laugenstangen:

Den Teig zu einer langen Rolle formen und dann mit dem Spatel in ca. 10 gleich große Teile aufteilen. Jedes Teil nun rechteckig ausrollen und anschließend von der kurzen Seite her aufrollen und die ganze Rolle noch mal ein wenig auf der Arbeitsfläche hin und her rollen und zur Seite legen. Wenn alle Stangen gerollt sind, immer 3 Stück in das Laugenbad geben. Ein paar Sekunden später schwimmen sie oben. Mit der Schaumkelle entnehmen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Wenn alle Stangen das Laugenbad hinter sich haben, diese schräg einschneiden und mit grobem Salz, Sonnenblumenkernen, Mohn o. Ä. bestreuen oder mit einem langen Streifen Käse belegen.

Für Laugenkonfekt:

Den Teig zu einer langen Rolle formen und dann mit dem Spatel kleine Rechtecke abtrennen. 4-5 Stück auf einmal in das Laugenbad geben. Nach ein paar Sekunden schwimmen sie oben, dann sofort mit der Schaumkelle rausnehmen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und nach Belieben mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Mohn, Sesam etc. bestreuen. Oder mit einer kleinen Scheibe Käse belegen.

Für Laugenbrezeln:

Den Teig in 8-10 Teile teilen und zu dünnen ca. 50-60 cm langen Rollen formen, die Mitte der Stränge darf dicker bleiben. Die Rollen zu einer Brezel einschlagen und die Enden festdrücken. Mit zwei Schaumkellen vorsichtig nacheinander in das Natronwasser geben und ca. 20 Sek. darin baden. Vorsichtig herausnehmen, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Salz, Körnern und/oder Saaten etc. bestreuen oder mit einem Stück Käse belegen.

Backen:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Laugengebäck ca. 20-25 Min. backen.



06

Pesto Zopf



ZUTATEN

- 300 g Wasser
- 7 g Trockenhefe (= 2 TL) oder ½ Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 55 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 400 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 100 g Hartweizengrieß
- 2 TL Salz
- 190-200 g Pesto Genovese
- 25 g Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben.
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Mehl, Hartweizengrieß und Salz zugeben.
4 Min./Teigstufe verkneten.

Ggf. zum Schluss beim Mixen etwas Mehl durch die Deckelöffnung rieseln lassen, falls der Teig sehr klebrig ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel mit Deckel geben. Ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend auf ca. 45 x 30 cm auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit dem Pesto bestreichen, einen kleinen Rand lassen. Mit Pinienkernen bestreuen.

Den Teig von der Längsseite her aufrollen und die Rolle auf ein Backpapier legen. Die Rolle einmal der Länge nach halbieren und die beiden Stränge umeinanderwickeln. Die Schnittkanten so legen, dass sie nach oben zeigen – so entsteht die schöne Optik. Das Backpapier samt Zopf auf ein Backblech ziehen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Pesto Zopf für ca. 25-30 Min. backen.

07

Käse-Knoblauch-Stangen



ZUTATEN

Für die Paste:

- 3 große Knoblauchzehen
- 60 g Parmesan
- 1 Eiweiß
- 30 g Öl
- 2 EL gemischte gehackte Kräuter (z. B. TK)

Für den Teig:

- 350 g Wasser
- 110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 580 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 2 TL Salz
- 15 g Öl

ZUBEREITUNG

Für die Paste:

Knoblauchzehen abziehen.

7 Sek./Stufe 7 zerkleinern.

Parmesan zugeben.

10 Sek./Stufe 6 zerkleinern, vom Rand schieben.

Eiweiß und Öl zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Kräuter mit dem Spatel untermischen.

Für den Teig:

Wasser in den Mixtopf geben.
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

110 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek/Stufe 5 vermischen.

Restliche Zutaten für den Teig zugeben.
5 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in eine geölte Plastikschüssel geben und an einem warmen Ort (ca. 25 °C) für ca. 6 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf 35 x 25 cm ausrollen und in ca. 18 Streifen schneiden. Die Streifen auf 2 Backbleche mit Backpapier legen, die Kanten etwas abrunden. Vollflächig mit einem Pinsel die Paste auf dem Teig verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stangen nacheinander für ca. 20-25 Min. backen.

08

Kuchenkranz



ZUTATEN

Für den Sauerteig:

- 150 g Wasser
- 30 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio
- 200 g Weizenmehl Type 550 oder 405

Für den Hauptteig:

- 550 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 80 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 TL Trockenhefe (ca. 3 g)
- 80 g Zucker
- 150 g Wasser

Für die Füllung:

- 600 g Marzipanrohmasse
- 120 g Milch
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen

Für den Guss:

- 250 g Puderzucker
- 25-30 g Wasser

ZUBEREITUNG

Sauerteig herstellen:

Wasser in den Mixtopf geben.
2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zugeben.
5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Weizenmehl zugeben.
20 Sek./Stufe 4 vermischen.

Den Teig in eine Plastikschißel geben und an einem warmen Ort (ca. 25 °C) für 12-16 Stunden gehen lassen.

Für den Kuchen:

Alle Zutaten für den Hauptteig sowie den Sauerteig in den Mixtopf geben.
4 Min./Teigstufe verkneten.

Ggf. etwas Mehl beim Mixen durch die Deckelöffnung rieseln lassen, falls er noch zu klebrig ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort in einer Schüssel mit Deckel ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Marzipanfüllung:

Marzipanrohmasse in Stückchen zupfen und zusammen mit der Milch in den Mixtopf geben. 40 Sek./Stufe 4 vermischen, bis die Marzipanmasse cremig ist.

Den Teig auf einem bemehlten Backpapier auf ca. 40 x 60 cm ausrollen. Der Teig darf ruhig über das Backpapier ragen. Die Marzipancreme mit einem Löffel auf dem Teig in Klecksen verteilen, anschließend mit der Rückseite eines angefeuchteten Löffels oder einer Teigkarte vorsichtig gleichmäßig verstreichen.

Gehackte Mandeln ohne Fett in der Pfanne anrösten, auf dem Marzipan verteilen. Rosinen darüber streuen.

Anschließend ca. 6 cm der linken Hälfte zur Mitte klappen sowie 6 cm der rechten Hälfte. Die beiden Enden nun rund zusammenführen, sodass sich ein runder Kuchenkranz auf dem Backpapier ergibt. Die Enden durch Zusammendrücken verbinden. Das Backpapier auf das Backblech ziehen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchenkranz für ca. 30-40 Min. backen. Ggf. abdecken, damit die Rosinen nicht zu dunkel werden.

Den Kuchenkranz abkühlen lassen.

Für den Zuckerguss:

Puderzucker und Wasser in den Mixtopf geben. 25 Sek./Stufe 3 klumpenfrei vermischen, ggf. vom Rand schieben und ggf. minimal Wasser zugeben, je nachdem, wie dick oder dünn man den Guss haben möchte.

Zuckerguss auf dem Kranz verteilen und trocknen lassen.





Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Ringstraße 55 – 57
32427 Minden/Westfalen
Deutschland

Telefon: +49 571/837 99-0
Telefax: +49 571/837 99-20
E-Mail: info@sauerteig.de

www.sauerteig.shop