

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

TOAST-MUFFINS

mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Teig:

70 g BÖCKER Le Chef Bio
350 g Weizenmehl (Type 550)
+ etwas mehr zum Bearbeiten
20 g Margarine
20 g Zucker
7 g Salz
10 g Hefe
165 ml lauwarmes Wasser (28 – 32 °C)

Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C
Ruhezeit: ca. 20 Min.
Reifezeit: ca. 60 Min.

Für die vegane Füllung:

2 Zwiebeln
1 Möhre
1 Paprika
1 kl. Dose Mais
25 g Kichererbsenmehl
100 g Wasser
20 g Rapsöl
4 g Salz
Currypulver
Kreuzkümmel

Für die Ei-Füllung:

2 Zwiebeln
1 Dünne Stangensalami
1 Paprika
6 Eier
n.B. ger. Käse
Salz
Pfeffer



einfach



Gesamtzeit: ca. 2 Std.

+

Backzeit: ca. 50 Min.

ZUBEREITUNG

1. **BÖCKER Le Chef Bio** mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten (bis er nicht mehr klebt). Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit Teig zu einer Kugel formen, etwas flach und länglich drücken und von der langen Seite aufrollen, sodass auf der Oberfläche etwas Spannung entsteht.
3. Teigrolle in 4 gleich große Stücke schneiden und um 90° gedreht in eine gefettete Kastenform legen (Schnittkanten liegen an der länglichen Seite der Form). Teig für mindestens 60 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) reifen lassen, bis er sich verdreifacht hat.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
5. Ein kleines Gefäß mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und das Toastbrot bei 210 °C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen (Backofentür sofort schließen), bis sich die Oberfläche hellbraun färbt.
6. Anschließend das Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. Toastbrot in 12 Scheiben schneiden (dünn entrinden) und etwas flach rollen. Die übrige Brotrinde kann z.B. für Croutons verwendet werden.
8. Ausgerollte Toastscheiben in eine gefettete Muffinform legen.
9. Für die vegane Füllung Zwiebeln würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Möhre schälen und raspeln, Paprika würfeln und Mais abgießen. Kichererbsenmehl mit Wasser und Rapsöl in einer Schüssel gleichmäßig vermischen. Mit Salz, Curry und Kreuzkümmel nach Belieben abschmecken.
10. Für die Ei-Füllung Zwiebeln würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Salami in dünne Ringe schneiden, Paprika würfeln. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die gewünschte Füllung in die mit Toastbrot vorbereitete Muffinform geben. Nach Belieben geriebenen Käse darauf verteilen.
12. Die Toast-Muffins in dem vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für 15-20 Minuten backen.

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.