

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG KELLERBIERBROT

mit **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig Bio

Für den Teig:

400 g Weizenmehl
50 g **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig Bio
50 g Roggenmehl
10 g Salz
15 g Hefe
ca. 330 ml Barre Kellerbier 1842

Teigtemperatur: 24 – 26 °C
Reifezeit: 60 – 90 Min.



einfach



Gesamtzeit: ca. 2 1/2 Std.

+

Backzeit: 55 Min.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 Minuten kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den Brotteig abgedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Nach der Teigruhe den Brotteig länglich formen und die glatte Seite in Sesam wälzen (vorher mit Wasser abstreichen). Mit dem Zuschlag nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. Abgedeckt ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur (20 °C) garen, bis das Volumen sich verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, hierzu eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
4. Den Teigling der Länge nach einschneiden und bei 250 °C für 5 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Dann den Backofen auf 210 °C stellen und ca. weitere 50 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio kann 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. 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.