



Rezept zum Sammeln für

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

ca.
14 Std
Ruhezeit

BACKEN OHNE HEFE! ROGGENBROT

Direkte Zugabe von **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**

Backen ohne Hefe? Kein Problem mit dem **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig!**
Saftig-leckerer Roggenbrot gelingt einfach mit unserem Sauerteig-Starter!

ZUTATEN

50 g	BÖCKER Reinzucht-Sauerteig (entspricht ca. $\frac{1}{8}$ des Blocks)	420 ml	Wasser
500 g	Roggenmehl	1 gehäufter TL	Salz (10 g)

ZUBEREITUNG ⌚ ca. 15 min. 12-14 Std. Ruhezeit + 60 min. Backen



Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einem gleichmäßigen Brotteig verarbeiten. **Hinweis:** Teig ist etwas klebrig. Anschließend Brotteig formen und sofort in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm) geben.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und 12 – 14 Std. bei Raumtemperatur (ideal: ca. 20 °C) gehen lassen, bis er das Volumen verdoppelt hat. 14 Std. Gehzeit nicht überschreiten, sonst wird das Brot zu sauer.



Backofen auf 250 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen (für feuchte Luft beim Backprozess).

Teigling in der Form auf der mittleren Schiene 10 Min. bei 250 °C backen.

Dann Temperatur auf 220 °C reduzieren und ca. 50 Minuten fertig backen.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop



TIPPS & HINWEISE

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**
Als Starterprodukt kann er entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden. Für leckeres, bekömmliches Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.
- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig statt Backhefe**
Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE - Rezepten.
- **Backen mit Sauerteig bietet viele Vorteile ...**
wie mehr Bekömmlichkeit sowie Backwaren, die eine lockere Krume haben, aromatisch und länger haltbar sind.
- **Backen auf Vorrat**
Die angegebenen Rezepte können einfach verdoppelt werden, so kann auf Vorrat gebacken und das zweite Brot eingefroren werden.
- **Wie lange muss der Teig geknetet werden?**
Der Brotteig, der kein Roggenmehl enthält, ist dann fertig geknetet, wenn er sich leicht von der Schüssel lösen lässt. Teige, die Roggenmehl enthalten, sind eher klebriger.
- **Wie gelingt eine knusprige Kruste?**
Leckeres Brot mit knuspriger Kruste gelingt am Besten mit Wasserdampf im Backofen. Da die wenigsten Haushaltsbacköfen Schwaden (Dampf) erzeugen können, unser Tipp mit der hitzebeständigen Schale mit Wasser, um den Schwaden selbst zu erzeugen.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.

