



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

Rezept zum Sammeln für

ca.  
15 Std  
Ruhezeit

# MISCHBROT MILD

1-stufige Sauerteigführung

## ZUTATEN SAUERTEIG

125 g	Roggenmehl
125 ml	Wasser (lauwarm)
60 g	BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

## ZUTATEN BROTEIG

250 g	Weizenmehl
125 g	Roggenmehl
310 g	Sauerteigansatz vom Vortag
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 gehäufte TL	Salz (10 g)
¼ Würfel	Hefe (10 g) oder 1 Pkg. Trockenhefe

## ZUBEREITUNG



ca. 15 min.

ca. 15 Std. Reife- u. Ruhezeit + 60 min. Backen



**SAUERTEIG:** Mehl, Wasser und **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** in einer großen Schüssel mischen, mit einem Tuch abdecken und ca. 14 Std. stehen (reifen) lassen. Nach der Reifezeit Brotteig herstellen.



**BROTEIG:** Mehl, Salz, Hefe, Sauerteigansatz und Wasser in eine große Schüssel geben und per Hand oder mit dem Knetter (z. B. Handrührgerät) zu einem gleichmäßigen Brotteig verarbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Brotteig anschließend 15 Min. mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen.



Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine gefettete Backform (z. B. Springform, ca. 18 cm Durchmesser) geben und leicht andrücken, so dass der Teig gleichmäßig hoch verteilt ist. (Alternativ Brotteig-Kugel statt in die Form auf ein Backblech geben.) Brotteig mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur (ideal: ca. 20 °C) gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist (nach ca. 1 Std.).



Backofen auf 250 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser unten in den Backofen stellen (für feuchte Luft beim Backprozess). Teigling (in Backform oder auf Backblech) auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und 5 Min. bei 250 °C backen. Dann Temperatur auf 210 °C reduzieren und ca. 55 Min. fertig backen. Bei Verwendung der Backform, Brot nach dem Backen ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann entnehmen und auskühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



**BÖCKER**

Mehr Informationen unter:  
[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://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.



**BÖCKER**

Mehr Informationen unter: [www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de) | [www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)