



Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Saftiges Weizenmischbrot

Zutaten

Für den Teig:

110 g [BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio](#)
 350 g Weizenmehl (Type 405) + etwas zum Bearbeiten
 150 g Roggenmehl (Type 1150)
 2 TL Salz
 20 g Frischhefe oder 1/2 Pck. Trockenhefe
 ca. 200 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)
 Kürbis-Püree

Für das Kürbis-Püree:

250 g Hokkaido-Kürbis
 1 Prise Salz
 ca. 125 ml Wasser

Zubereitung:

Für das Kürbispüree Kürbis putzen, würfeln und in ca. 125 ml leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich garen. Dann fein pürieren.

Für den Hefeteig BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio zerbröseln und mit dem Weizen- und Roggenmehl, Salz und der Frischhefe in eine große Schüssel geben. Lauwarmes Wasser und das Kürbis-Püree hinzugeben.

Alle Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine mindestens 8 Minuten zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verkneten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten. Der Teig darf am Ende ruhig etwas klebrig sein. Den Brotteig anschließend in einer Schüssel abgedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort (max. 30 °C) erneut 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit heißem Wasser auf den Backofenboden stellen.

Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Ober-/Unterhitze) für 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Dann die Temperatur auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und das Brot ca. 40 Minuten fertig backen.

Weiterführende Informationen unter <https://www.sauerteig.shop/>

Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteige. Mit heute 194 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und bedient seit 2020 erstmals Endverbraucher im deutschen Raum. Unter www.sauerteig.shop können begeisterte Hobbybäcker und -bäckerinnen gebrauchsfertige Reinzucht-Sauerteige in Bio-Qualität auf Basis von Roggen, Weizen oder Reis für die hauseigene Backstube bestellen und sich von leckeren Rezeptideen für Brot, Brötchen und süße Backwaren inspirieren lassen. So wird das Backen einfach und gelingsicher. Ein Sauerteig-Lexikon klärt über die wichtigsten Begrifflichkeiten im Backprozess auf und bringt das Expertenwissen rund um das Thema Backen mit Sauerteig näher.

Weiterführende Informationen unter sauerteig.shop sowie leckere Rezepte unter www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte

Instagram: [@sauerteig_spezialist](https://www.instagram.com/sauerteig_spezialist)

Facebook Gruppe: [Sauerteig? Aber natürlich! – mit dem Spezialisten BÖCKER](https://www.facebook.com/Sauerteig?ref=page_internal)

Hier geht es zum BÖCKER Pressefach: <https://kommunikationpur.com/presse/boecker-bpure/>

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 48, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: sierks@kommunikationpur.com