

Abwechslung im Mixtopf: Rezepte mit Sauerteig

Sauerteigspezialist BÖCKER launcht E-Book mit wertvollem Sauerteigwissen sowie einer bunten Vielfalt an Rezepten

Minden, 20.07.2022 – Laugengebäck, Weltmeisterbrot und Kuchenkranz: Der Sauerteigspezialist BÖCKER bietet im neuen E-Book „Sauerteig Rezepte – Backen mit dem Mixtopf“ acht leckere Rezepte mit Verwendung des Bio Sauerteig-Starters auf Roggenbasis an. Zudem finden sich dort wertvolle Tipps und Tricks rund um das Backen mit Sauerteig. So können Hobbybäcker und -bäckerinnen mit dem gebrauchsfertigen BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio gelingsicher mit dem Mixtopf backen. Das E-Book lässt sich ab sofort unter www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte kostenlos herunterladen.

Besitzerinnen und Besitzer eines Mixtopfes dürfen sich auf mehr Abwechslung in der Küche freuen. Der Sauerteigspezialist BÖCKER stellt Hobbybäckern und -bäckerinnen ein E-Book mit acht verschiedenen Rezepten zur Verfügung, die mit dem Bio Reinzucht-Sauerteig einfach gelingen. Mit dabei sind neben unterschiedlichen Broten wie Roggenbrot, Topfbrot und Weltmeisterbrot auch herzhafte Snacks wie Käse-Knoblauch-Stangen und Laugengebäck. Auch für Naschkatzen ist ein passendes Rezept für einen süßen Kuchenkranz mit dabei. Die zahlreichen Funktionen des Mixtopfes wie das Einstellen bestimmter Temperaturen sowie das gleichmäßige Vermengen von Zutaten machen den Mixtopf zu einem perfekten Helfer beim Backen mit Sauerteig. In dem E-Book geben die Profis von BÖCKER zusätzlich wertvolle Tipps und Tricks, wie es sich zu Hause professionell mit Sauerteig backen lässt. Das E-Book kann unter www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte kostenlos heruntergeladen werden. Im Online-Shop unter sauerteig.shop findet sich neben der Bestellmöglichkeit des Sauerteig-Starters auch ein Sauerteig-Lexikon inklusive spannender FAQs, die das Thema Sauerteig näherbringen und Fragen rund um die Produkte und deren Verwendung beantworten.

E-Book: Sauerteig Rezepte – Backen mit dem Mixtopf

Kapitel 01: Sauerteig – Zu Hause backen wie ein Profi

Kapitel 02: Mixtopf – Tipps und Tricks beim Backen

Kapitel 03: Rezepte – Brote, Snacks und Kuchen:

- Roggenbrot
- Topfbrot
- Weltmeisterbrot
- Brioche Brot
- Laugengebäck
- Pesto Zopf
- Käse-Knoblauch-Stangen
- Kuchenkranz

Bildmaterial:



Bildtitel: Im Online-Shop von BÖCKER findet sich ein kostenloses E-Book mit leckeren Sauerteig Rezepten für den Mixtopf

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Screenshot Ebook_Mixtopf.JPG

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Im neuen E-Book von BÖCKER finden sich neben leckeren Rezepten mit Sauerteig auch wertvolle Tipps und Tricks rund ums Backen mit dem Mixtopf.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Screenshot Ebook_Mixtopf01.JPG

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Warum Sauerteig?

Sauerteig ist ein Teig zur Herstellung von Backwaren, der entweder zeitweilig oder dauerhaft mithilfe von Milchsäurebakterien und Hefen in Gärung gehalten wird. Dabei entsteht Kohlenstoffdioxid, das den Teig auflockert. Sauerteig wird also zur Lockerung von Backwaren genutzt. Neben der Lockerung bringt er aber noch mehr Vorteile mit: Er verleiht den Backwaren ein überzeugendes, leicht säuerliches Aroma, bringt ernährungsphysiologische Vorteile und verlängert die Haltbarkeit, denn das saure Milieu und die Stoffwechselprodukte der Mikroorganismen im Sauerteig tragen zur Hemmung des Wachstums von Schimmel und anderen schädlichen Mikroorganismen bei.

Gelingsicher backen mit dem gebrauchsfertigen Sauerteig von BÖCKER

Mit dem BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio auf Roggenbasis lassen sich einfach, schnell und gelingsicher selbst gemachte Brote und Brötchen sowie süße Köstlichkeiten backen. Durch die natürliche Reinzucht wird aufgrund von geschmacklich typischen und durchsetzungsstarken Mikroorganismen sowie der sauerteigtypischen Hefen der Backware ein besonders angenehmes, leicht fruchtiges Aroma verliehen. Der Starter kann sowohl zum Ansetzen eines eigenen Sauerteigs als auch als Direktzugabe im Teig verwendet werden, wenn es schneller gehen soll.

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 190 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 Hobbybäckerinnen einen gebrauchsfertigen Reinzucht-Sauerteig und einen Weizensauerteig-Starter in Bio-Qualität für die hauseigene Backstube bestellen und sich von leckeren Rezeptideen für Brot, Brötchen und süße Backwaren inspirieren lassen. Die Umsetzung gelingt einfach, schnell 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)

Hier geht es zum BÖCKER Pressefach:

www.kommunikationpur.com/pressemeldungen/boecker-bpure/

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

Candy Sierks

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 48

Mail: sierks@kommunikationpur.com

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Susanne Masch/Saskia Spelly

Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.

Telefon: +49.571.83 799 -53/-57

Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de