



*Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG*

# Weihnachts-Müslibrot

## Zutaten

### Für den Teig (für eine Kastenform 23 cm):

50 g [BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio](#)  
 300 g grobes Weizenvollkornmehl  
 75 g Rosinen  
 25 g Cranberrys  
 1 Pck. Bourbon Vanille Zucker  
 8 g Spekulatius Gewürz  
 320 g Wasser  
 10 g Salz  
 5 g frische Hefe oder 2 g Trockenhefe

### Für das Brühstück:

100 g Haferflocken  
 200 ml heißes Wasser (<70 °C)

### Für das Topping:

zarte Haferflocken

## **Zubereitung:**

Am Vortag: Für den Brotteig den BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio mit allen Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten verkneten (1 – 2 Minuten auf niedriger, dann auf höchster Stufe). Danach den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und mit Folie abgedeckt für ca. 12 – 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag: Für das Brühstück in einer Schüssel das heiße Wasser (< 70 °C) über die Haferflocken gießen, alles gleichmäßig verrühren und ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

Nach der Kühlzeit den Brotteig mit dem Brühstück in der Küchenmaschine gut verkneten. Dann erst zu einer Kugel formen und sie anschließend zu einem Strang auf die Länge der Kastenbackform rollen.

Die Teigoberflächen befeuchten und in Haferflocken wälzen.

Die Teige in gefettete Kastenformen legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden reifen lassen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale (kein Glas) auf den Backofenboden stellen.

Nach der Reifezeit die Brotkästen auf der unteren Schiene des Backofens schieben, ca. 100 ml Wasser in die hitzebeständige Schale gießen (Vorsicht: Verbrennungsgefahr!) und die Brote bei 220 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) reduzieren und das Brot ca. 25 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](http://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](http://sauerteig.shop) sowie leckere Rezepte unter [www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte](http://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_external)

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](mailto:sierks@kommunikationpur.com)