

Backstars Slowback

„Clean Label“ Basis Backmischung

Hefe ist bereits während der Fermentationsphase (bei der Herstellung des Backstars Slowback) genügend gebildet worden – es muss keine zugesetzt werden!

Sie können bei allen Rezepten die Wassertemperatur auf 18°C reduzieren und den Teig zugedeckt über Nacht stehenlassen, dann intensiviert sich der Geschmack durch die weitere Teigreifung.

Grundrezept

900g Weizenmehl 550 oder 405
100g Backstars Slowback
640g Wasser (ca. 24°C)

Alle Zutaten intensiv zu einem geschmeidigen Teig kneten und dann zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Nach dieser Teigruhe in 3-5 gleich große Teigstücke teilen und länglich formen.

30 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig Baguette formen.

Diese in eine Baguetteform, oder auf ein Backblech legen.

Ein letztes mal aufgehen lassen, länglich einschneiden und bei 240°C für 5 Minuten backen. Nach diesen 5 Minuten auf 220°C zurückschalten und nach gewünschter Bräunung für 25-35 Minuten fertig backen.

Italienisches Landbrot

800g Weizenmehl 550 oder 405
100g Roggenmehl 1150 oder Roggenvollkornmehl
100g Backstars Slowback
630g Wasser (ca. 24°C)

Herstellung wie beim Grundrezept, jedoch werden die Brote rund geformt und dann kreuzweise eingeschnitten

Backen auch wie beim Grundrezept, jedoch auf 210°C zurückschalten und für 30-40 Minuten fertig backen – je nach gewünschter Bräunung.

Alternativ:

Formen Sie wie ein Baguette und rollen es dann als „Schnecke“ auf, oder teilen es in 6 Teile und setzen immer 2 zu einem Zwillingsbrot zusammen.

Französischer Schlüssel

850g Weizenmehl 550 oder 405
50g Kartoffelpüreepulver oder 1 gekochter, geriebener Kartoffel
100g Backstars Slowback
½ TL Salz
680g Wasser (ca. 24°C)

Herstellung wie beim Grundrezept und in drei Teile teilen.

Länglich formen wie ein Baguette .

Nach dem formen 15 Minuten ruhen lassen, mit Mehl besieben und an einem Ende mit einem Teigschaber, der Länge nach mittig durchstechen und auseinanderziehen (wie ein stilisierter Schlüssel/Ring). Die restlichen 2/3 werden ährenartig eingeschnitten, oder ähnlich einem Schlüssel auf einer Seite einschneiden.

Muschelbrot

850g Weizenmehl 550 oder 405
100g Backstars Slowback
50g getrockneten backstars.de Sauerteig oder BIO Vollkorn Sauerteig
½ TL Salz
640g Wasser (ca. 24°C)

Herstellung wie beim Grundrezept, drei runde Brote formen, nach der Teigruhe flachdrücken und etwas ausrollen (rund, ähnlich einer kleinen Pizza) und dann zusammenlegen, aufgehen lassen und backen wie beim Landbrot.

Dreifaltigkeitsbrot

700g Weizenmehl 550 oder 405

100g Backstars Slowback

200g italienischen Hartweizengrieß z.B. „Semola di grano duro“

700g Wasser (ca. 24°C)

Herstellung wie beim Grundrezept. Den Teig auf den mit Roggenmehl besiebteten Tisch legen und möglichst rechteckig formen.

Leicht mit Roggenmehl besieben und dann in drei Streifen teilen. Nun wird jeder Streifen auf der einen Seite zur Hälfte nach innen geklappt und das andere Ende wiederum darüber gelegt und leicht festgedrückt.

Backen wie beim Landbrot.

Viel Spaß beim Backen wünscht,

Ihr

Bäckermeister und staatl. gepr. Lebensmitteltechniker

Andreas Zöllner

www.backstars.de