

# Rezepte für backstars.de Backmittel:

## Weizensauerteig, getrocknet

Zugabemenge: Weizensauerteig in % je kg Mehl

Brötchen/Rustikales Gebäck	10%
Weizenbrot	10%
Weizenmischbrot	8-10%
Hefeteig, für Zöpfe, Stuten...	5%

Rezeptvorschläge:

	Brötchen	Rustikales Gebäck	Schwäbisches Landbrot
Weizenmehl	950	700	600
Roggenmehl	0	200	300
Weizensauerteig, getrocknet	50	100	100
Wasser, ca. 25 °C	580	560	560
Frischhefe, <u>oder</u>	1 Würfel	1 Würfel	1 Würfel
Trockenhefe	7	7	7
Salz	20	20	22
Brötchenbackmittel	25	25	0

### Zubereitung:

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf (Wenn Sie Trockenhefe verwenden, mischen Sie diese trocken unter das Mehl).

Mischen Sie alle trockenen Zutaten und geben dann das Hefe-Wasser Gemisch dazu und kneten einen glatten Teig. Dieser braucht nach dem Kneten eine Teigruhe von ca. 30 Minuten. Nach dieser Teigruhe den Teig mit der Hand durchkneten und dann Brote, Brötchen, Baguette... formen.

Diese entweder in bemehlten Gärkörben oder einer bemehlten Schüssel aufgehen lassen. Kleingebäcke lassen Sie auf einem Leinentuch aufgehen (Je nach Teig- und Raumtemperatur zwischen 30-50 Minuten).

**TIPP:** Drücken Sie leicht mit dem Daumen in das Brot. Wenn keine Delle zurückbleibt, bzw. sich das Brot wie ein „lockerer Schwamm“ anfühlt, dann ist es bereit zum Backen.

Kippen Sie das Brot vorsichtig auf ein Backblech (ggfls. mit Backpapier) und backen es bei 240°C. Schalten Sie nach 10 Minuten auf 200°C zurück und lassen es noch ca. 50-60 Minuten backen.

Kleingebäcke geben Sie auf das Backblech (ggfls. mit Backpapier), lassen es nochmals kurz gehen und backen es bei 230°C. Schalten Sie nach 5 Minuten auf 200°C zurück und backen es noch ca. 12-15 Minuten.

**Noch ein TIPP:** Schneiden Sie die Oberfläche von Broten der Länge nach oder quer ein um eine größere Oberfläche und schönere Optik zu erreichen.

Viel Erfolg!

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de