

VEGANE SÜSSE BRÖTCHEN

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Für den Brötchenteig:

80 g BÖCKER Le Chef Bio	10 g Zucker
400 g Weizenmehl (Type 405) (etwas mehr zum Bearbeiten)	1 TL Salz
150 ml Wasser	15 g Frischhefe
100 g Apfelmus	Sojamilch
50 g vegane Margarine	(zum Bestreichen)
	Butter-Vanille-Aroma

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
Ruhezeit: ca. 20 Min.
Reifezeit: ca. 60 Min.



einfach



Gesamtzeit: ca. 80 Min.

+

Backzeit: ca. 20 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Brötchenteig **BÖCKER Le Chef Bio** und die übrigen Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 6 Minuten verkneten, bis er sich vom Schüsselboden löst. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Strang/ Zylinder formen. 9 gleichgroße Teigstücke abschneiden und diese zu Kugeln/ Bällen formen.
3. Die Teigstücke mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (3x3) und abgedeckt, an einem warmen Ort (ca. 24 – 30°C) ca. 60 Minuten reifen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
5. Nach der Reifezeit die Teige vorsichtig mit Sojamilch bestreichen und bei 220 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach** und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten gut immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden

der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn etwas mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.