

Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

SAUERTEIG-BAGEL

Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

Für den Weizensauerteig:

20 g BÖCKER Le Chef Bio
100 g Weizenmehl (Type 550)
100 ml kaltes Wasser

Teigtemperatur: ca. 22 – 24 °C
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

Für den Bagelteil:

220 g Weizensauerteig vom Vortag
400 g Weizenmehl (Type 550)
20 g Frischhefe
10 g Salz
20 g Zucker
190 g Milch
15 g Pflanzenöl

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
Ruhezeit: 1 Std.



mittel



Gesamtzeit: ca. 20 Std.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig BÖCKER Le Chef Bio mit Weizenmehl und dem Wasser klümpchenfrei verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 16 – 20 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20 – 22 °C) reifen lassen.
2. Nach der Reifezeit den Weizensauerteig mit allen übrigen Zutaten für den Bagelteil mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 Minuten verkneten. Dann abgedeckt ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20 – 22 °C) ruhen lassen.
3. Anschließend Teigstücke mit einem Gewicht von 100 g abstechen, zu einer Kugel formen und leicht flach drücken.
4. Die Teigkugeln für weitere 10 Minuten ruhen lassen.
5. Mithilfe eines Kochlöffels ein Loch in die Mitte der Teigkugeln stechen und mit den Fingern in kreisenden Bewegungen etwas größer formen (Bagelform).
6. Die geformten Teigstücke für weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit die Teiglinge für ca. 30 Sekunden von beiden Seiten in dem siedenden Wasser brühen.
9. Je nach Geschmack, können die Bagels im Anschluss daran z.B. mit Sesam oder Mohn bestreut werden.
10. Die gebrühten Bagels im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für 20 – 30 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen und nach Belieben belegen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

für herzhafte 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.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Backen mit Saaten und Körnern**
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.