



DEIN SAUERTEIG-BEGLEITER

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung sowie
leckeren Rezeptideen für den perfekten Start
mit Deinem neuen Sauerteig-Starter-Set.



99

LIEBE IST WIE DAS
TÄGLICHE BROT: IMMER
GLEICH UND DOCH
IMMER WIEDER ANDERS.

– Sigrid Undset –





DAS ERWARTET DICH

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER	4
Einführung in das Backen mit Sauerteig	6
Deine Ausrüstung	7
Service & Support	9
Sauerteig-Starter ansetzen	10
Unsere Produkte	15
Rezept für einfaches Sauerteig-Bauernbrot	16
Rezept für knusprige Sauerteig-Cracker	18



GENUSS TRIFFT AUF TRADITION

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER

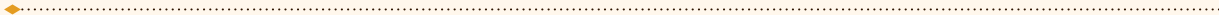


Schon als kleiner Junge hat mich der einmalige Duft von ofenfrischem Brot und leckerem Kuchen in die Backstube meiner Großeltern gelockt. Oma, Opa und ihre kleine Dorfbäckerei waren berühmt und berüchtigt für ihre leckeren Krustenbrote. Als Kind war es für mich das Größte, in der Backstube zu helfen und als Dankeschön als Erster das ofenfrische Brot probieren zu dürfen.



Obwohl ich beruflich nicht in die Fußstapfen meiner Großeltern getreten bin, ist die Liebe zum Backen in meiner Familie auch Generationen später ungebrochen.

Das köstliche Krustenbrot gibt es heute immer noch, sowohl in der originalen Bäckerei als auch in unserer eigenen Küche. Eine besonders beliebte Art zur Herstellung leckerer Brote ist die Verwendung von Sauerteig. Diese zeitlose Methode hat eine jahrhundertealte Tradition und begeistert seit jeher Backfreudige.



Jetzt möchten wir diese wunderbare Tradition mit Dir teilen. In diesem Set findest Du nicht nur unser Original Sauerteig-Starter-Rezept, sondern auch alles, was Du brauchst, um Dein eigenes Sauerteigabenteuer zu starten.

Jetzt bist Du an der Reihe. Schnapp Dir Dein neues KRUSTENZAUBER Sauerteig-Starter-Set und begeistere Deine Liebsten mit herrlichen und köstlichen Backkreationen!



Viel Spaß beim Zubereiten wünschen

Michael & Katharina

und das KRUSTENZAUBER-Team





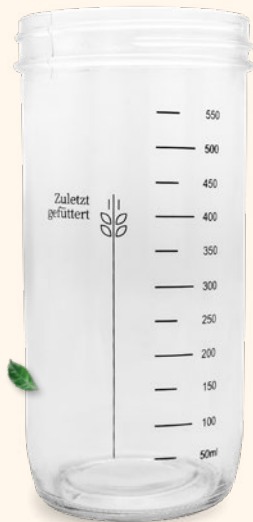
EINFÜHRUNG IN DAS BACKEN MIT SAUERTEIG

Sauerteig ermöglicht das Backen von Brot in seiner natürlichsten Form. Er unterscheidet sich von anderen Backmethoden durch die Verwendung eines „Starters“, welcher anstelle von Hefe für den Trieb des Teiges sorgt. Dieser Starter wird durch die natürliche Fermentation einer Mischung aus Mehl und Wasser gebildet. Die wild

lebenden Hefen und Milchsäurebakterien aus der Umgebung und dem Mehl selbst verleihen dem Sauerteig später seinen einzigartigen Geschmack. Sauerteigbrot zeichnet sich durch eine knusprige Kruste, eine zarte, luftige Krume und ein komplexes Geschmacksprofil aus.



DEINE AUSRÜSTUNG



Sauerteig STARTER-GLAS

Dieses speziell entworfene Glas mit Markierungen und einer weiten Öffnung ist perfekt für die Zubereitung und Aufbewahrung Deines eigenen Sauerteig-Starters.



ALUMINIUMDECKEL

Der robuste Aluminiumdeckel sichert Dein Glas luftdicht ab, perfekt für die Lagerung des Starters im Kühlschrank während Ruhephasen.



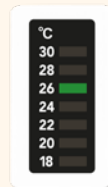
LEINENTUCH

Die mitgelieferte atmungsaktive Leinenabdeckung ist ideal, um Dein Glas während der Fermentation zu bedecken und dennoch Luftzirkulation zu ermöglichen.



FÜTTERUNGSBAND

Unser innovatives Erinnerungsband sorgt dafür, dass Du nie wieder den Überblick verlierst, wann Dein Starter zuletzt gefüttert wurde. Das flexible Band ist mit den Tagen der Woche sowie den Uhrzeiten 6, 12 und 18 Uhr (die Tagesangabe markiert 0 Uhr) beschriftet und lässt sich durch einfaches Drehen um das Glas anpassen. Durch das Verschieben des Bandes nach oben oder unten kannst Du den Füllstand des Starters im Glas markieren.



THERMOMETER zum Aufkleben

Mit diesem praktischen Thermometer zum Aufkleben kannst Du die Temperatur in Deinem Sauerteigglass überwachen, was für eine erfolgreiche Fermentation unerlässlich ist.



HOLZ-SILIKONSPATEL

Unser Holzspatel mit einer leicht zu reinigenden Silikonspitze ist ideal zum Mischen von Mehl und Wasser. Er lässt sich nach dem Gebrauch einfach säubern.

SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



support@krustenzauber.de

**Wir antworten Dir innerhalb
von 24 Stunden.**



LOS GEHTS!

SAUERTEIG-STARTER ANSETZEN

Sauerteig- Starter werden typischerweise aus Roggen-Vollkornmehl zubereitet. Dieses Mehl ist besonders fermentationsfreudig. Starter aus Roggenmehl sind oft sehr aktiv, zuverlässig und produzieren Brote mit einem guten Geschmack und einer dichten Krume. Für den Ansatz sind theoretisch auch Weizen- oder Dinkelmehl geeignet. Es ist jedoch dabei wichtig, eine Mehlarvariante mit hoher Typenzahl oder eine Vollkornversion zu wählen.

Die Herstellung eines Sauerteig-Starters erstreckt sich für gewöhnlich über 3-4 Tage, wobei nur ein sehr kleiner Teil dieser Zeit tatsächlich aktive Arbeit erfordert. Es wird immer eine bestimmte Menge Roggenmehl kontinuierlich mit einer Menge warmen Wassers gemischt und zur Reifung beiseitegestellt. Danach behält man von der fertigen Mischung stets eine kleine Portion im Kühlschrank, um zu vermeiden, dass man für jedes Backen von Grund auf neu beginnen muss. Dieses sogenannte Anstellgut wird dann regelmäßig gefüttert.

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

1. SCHRITT

- **50 ml handwarmes Wasser (ca. 37°C)**
- **50 g Roggenvollkornmehl**

Vermische Wasser und Mehl in Deinem Sauerteig-Starter-Glas, bis die Masse homogen ist. Falls die Masse sehr fest ist, gib etwa 10 ml Wasser zusätzlich hinzu, also insgesamt ca. 60 ml. Decke es mit dem Leinentuch ab und lasse es etwa 24 Stunden an einem warmen Ort bei ca. 25-30°C reifen. Dies kann z.B. der Backofen bei eingeschaltetem Licht, die Fensterbank über einer Heizung oder eine wärmende Wolldecke sein. Nutze Dein Fütterungsband, um die Zeit und den Füllstand im Auge zu behalten. Dabei drehst Du das Band so lange, bis es an der „Zuletzt gefüttert“ Linie am Glas

an der richtigen Position ist. Positioniere das Band in der Höhe an die aktuelle Höhe des Ansatzes – so kannst Du später den Volumenzuwachs leicht ablesen. Der Ansatz ist bereit für Schritt 2, wenn kleine Blasen sichtbar sind.

2. SCHRITT

- **Ansatz aus Schritt 1**
- **50 ml handwarmes Wasser (ca. 37°C)**
- **50 g Roggenvollkornmehl**

Der Ansatz riecht jetzt weder gut noch sauer – das ist normal. Füge Wasser und Mehl zum Ansatz hinzu. Nach gründlichem Vermengen bedecke es für weitere 8-15 Stunden bei 25-30°C mit dem Leinentuch. Stelle



sicher, dass Du das Fütterungsband entsprechend anpasst. Der Ansatz ist bereit für Schritt 3, sobald er sein Volumen verdoppelt hat.

3. SCHRITT

- **50 g Ansatz aus Schritt 2**
- **50 ml handwarmes Wasser (ca. 37°C)**
- **50 g Roggenvollkornmehl**

Entferne 150 g des Ansatzes aus dem Glas, sodass nur 50 g übrigbleiben. Füge zu diesem Rest 50 ml Wasser und 50 g Mehl hinzu, vermische alles sorgfältig und lasse es etwa 12 Stunden bei 25-30°C unter dem Leinentuch gären. Die entnommenen 150 g werden für den Starter nicht mehr benötigt. Um ihn nicht entsorgen zu müssen, haben wir später noch ein leckeres Cracker-Rezept für Dich. Auch hier ist der Ansatz bereit für Schritt 4, sobald er sein Volumen verdoppelt hat.

4. SCHRITT

- **10 g Ansatz aus Schritt 3**
- **50 ml handwarmes Wasser (ca. 37°C)**
- **50 g Roggenvollkornmehl**



Entferne erneut den Großteil des Ansatzes aus dem Glas, sodass ca. 10g übrigbleiben. Mische neues Wasser und Mehl unter. Lass die Mischung weitere 8-12 Stunden bei 25-30°C unter dem Leinentuch fermentieren. Sobald Dein Starter einen ausgeprägt sauren Geruch hat, ist er backbereit. Ansonsten kannst Du den letzten Schritt einfach nochmal wiederholen. Stelle Deinen fertigen Ansatz dann für die langfristige Lagerung gut verschlossen mit dem Aluminiumdeckel in den Kühlschrank. Der Sauerteig-Starter dient als Basis, von der wir immer wieder einen Teil zum Brot backen benutzen können.

STARTER LANGFRISTIG FÜTTERN



Dein Starter ist ein lebender Organismus und braucht dementsprechend auch weiterhin regelmäßig „Nahrung“, um zu existieren. Wie oft Du Deinen Starter dabei füttern solltest, hängt von Deinen Backgewohnheiten ab. Wenn Du jeden oder jeden zweiten Tag backst, solltest Du den Starter bei Raumtemperatur stehen lassen und ihn einmal am Tag füttern. Wenn Du seltener backst, solltest Du das Glas mit dem Sauerteigstarter im Kühlschrank aufbewahren. Füttere ihn dann am besten mindestens einmal pro Woche. Wichtig: Der Starter sollte am Tag vor dem Backtag gefüttert werden.

Wir empfehlen dabei folgende einfache Fütterung:

- **10 g Ansatz**
- **50 ml handwarmes Wasser (ca. 37°C)**
- **50 g Mehl (für die langfristige Fütterung reicht nun auch ein „normales“ Roggenmehl)**

Reduziere den Inhalt Deines Sauerteig-Starter-Glases auf 10 g des Anstellguts. Gib dann das Mehl und das Wasser hinzu und rühre alles gründlich um. Lass die Mischung etwa 8-12 Stunden bei einer Temperatur von 25-30°C mit dem Leinentuch abgedeckt stehen. Entnimm dann die nötige Menge Ansatz für Dein Brotrezept und stelle den Rest zurück in den Kühlschrank.

WEITERE TIPPS

- Trotz der vorgeschlagenen Zeitangaben reagiert jeder Sauerteig individuell. Behalte Deinen Sauerteig stets im Auge. Es ist ideal, mit dem Starter an einem Freitag oder während eines Wochenendes oder Urlaubs zu beginnen, um die Zeitangaben möglichst einhalten zu können.
- Während der Reifephase an einem warmen Ort solltest Du das Anstellgut lediglich mit dem Leinentuch abdecken und nicht mit dem Aludeckel verschließen.
- Nicht gebrauchte Reste des Sauerteig-Starters müssen nicht zwingend entsorgt werden. Es gibt auch spezielle Rezepte für Auffrischbrot oder leckere Cracker. Ein solches Rezept findest Du auf den nachfolgenden Seiten.
- Wenn sich Schimmel auf dem Teig bildet oder ungewöhnliche Farben auftreten, ist der Teig leider verdorben und Du musst von vorne beginnen. Häufig liegt das daran, dass der Starter einer zu hohen Umgebungstemperatur ausgesetzt war.
- Solltest Du Deinen Starter über längere Zeit nicht füttern können, gönne ihm nach Deiner Rückkehr ein paar Auffrischungen, bevor Du ihn wieder verwendest.





KRUSTENZAUBER PRODUKTHIGHLIGHTS



Gusseisen
KASTENFORM

inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER
Set

inklusive
Ersatzklingen



Emaile
TOPF

inklusive
Gärkörbchen



Gusseisen
TOPF

inklusive
Gärkörbchen



EINFACHES SAUERTEIG-BAUERNBROT



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
12 STUNDEN



BACKZEIT
50–55 MINUTEN



MENGE
1 BROTLAIB



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **400 g** Weizenmehl (Type 405)
- ✓ **200 g** Roggenmehl (Type 1150)
- ✓ **85 g** Sauerteig-Starter
- ✓ **ca. 360 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **10-15 g** Salz

ZUBEREITUNG

- 1** Mische Weizenmehl mit Roggenmehl in einer großen Schüssel. Füge lauwarmes Wasser, den Sauerteigstarter und Salz hinzu und knete alles für ungefähr 7-10 Minuten, bis ein gleichmäßiger, glatter Teig entsteht.
- 2** Decke den Teig in einer sauberen Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn etwa 5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen.

3 Lege anschließend die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Oberfläche und dehne sowie falte sie mehrmals. Ziehe den Teig dabei immer wieder auseinander und falte ihn wieder zusammen. Forme ihn abschließend zu einer glatten Kugel und platziere sie in einem gut bemehlten Gärkorb oder einer Schüssel. Lasse den Teig abgedeckt weitere 5-7 Stunden ruhen.

4 Heize den Backofen mit geschlossenem Gusseisentopf auf 230°C Ober-/Unterhitze vor. Der Topf sollte mindestens 30 Minuten vollständig aufheizen. Stürze den Teigling anschließend auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein.

5 Setze den Teigling mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Gusseisentopf. Lege den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Backofen. Backe das Brot 30 Minuten mit Deckel.

Nimm anschließend den Deckel ab und backe es weitere 20–25 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist. Nimm das Brot aus dem Topf und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.

Tipp

Gerade zu Beginn kann man dem Brot-Teig (nicht dem Sauerteig) für die nötige Triebkraft zusätzlich etwas Hefe zugeben, solange der Ansatz noch sehr jung ist.



Guten Appetit!



KNUSPRIGE SAUERTEIG-CRACKER



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
3 STUNDEN



BACKZEIT
15 MINUTEN



MENGE
1 BACKBLECH



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **60 ml** Wasser (ca. 40°C)
- ✓ **60 g** Anstellgut
(alternativ: 1 g Frischhefe)
- ✓ **90 g** Dinkel Vollkornmehl
(oder Vollkornmehl nach Wahl)
- ✓ **4 g** Salz

- ✓ **20 g** Olivenöl
- ✓ **10 g** Sesamsamen
- ✓ **10 g** Leinsamen
- ✓ **20 g** Haferflocken
(oder Flocken, Nüsse oder
Kerne nach Wahl)



ZUBEREITUNG

1 Gib zuerst das Anstellgut in eine Schüssel mit Wasser und rühre es gut um. Falls Dein Sauerteig sehr flüssig ist, sind möglicherweise auch 30 ml Wasser ausreichend. Füge dann das Mehl hinzu und vermische es gründlich.

2 Gib anschließend Salz, Olivenöl, Sesamsamen, Leinsamen und Haferflocken hinzu. Knete alle Zutaten von Hand zu einem gleichmäßigen Teig.

3 Bedecke den Teig mit einem Bäckerleinen oder Küchentuch und lass ihn bei Raumtemperatur für 2,5 bis 3 Stunden aufgehen.

4 Heize anschließend den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vor. Stürze den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und drücke ihn leicht flach, wobei Du versuchst, eine rechteckige Form zu formen.

5 Lege den Teig auf ein Backpapier, bedecke ihn mit einem zweiten Stück Backpapier und rolle ihn zwischen den Papieren auf etwa 1 mm Dicke aus.

6 Entferne das obere Backpapier und bestreue den Teig mit etwas Sesam oder Leinsamen. Schneide den Teig dann mit einem Teigschneider in Quadrate von ca. 5x5cm.

7 Gib das Backpapier mit dem Teig darauf vorsichtig auf ein Backblech und schiebe es in den nun vorgeheizten Ofen. Backe die Sauerteig-Cracker in der Mitte des Ofens für zirka 10-15 Minuten, bis sie knusprig sind. Lass die Cracker nach dem Backen vollständig auskühlen.

Guten Appetit!

KRUSTENZAUBER GmbH

Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald | Germany

support@krustenzauber.de