



PREMIUM
**GÄRKÖRBCHEN- &
SAUERTEIG-SET**

Für Deinen perfekten Einstieg ins Sauerteigbacken –
mit allem, was Du zum Ansetzen, Formen und
Einschneiden brauchst.



DEINE GÄRKÖRBCHEN



Die Gärkörbchen helfen dabei, dass der Brotteig während des Gärprozesses seine Form behält und die notwendige Ruhezeit bekommt.



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden



ATMUNGSAKTIV



AUS RATTAN



PFLEGELEICHT



+ LEINENTUCH

Der Teig kann wunderbar aufgehen, und das spätere Brot erhält durch die Struktur des Körbchens ein schönes Muster. Bevor Du den Brotteig hineinlegst, solltest Du das Gärkörbchen unbedingt mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Um lange Freude an Deinem Gärkörbchen zu haben, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopfe sie danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.



TEIGBESEN

Ideal zum gründlichen Vermengen von Zutaten und für eine gleichmäßige Teigstruktur – für besonders geschmeidige und luftige Teige.

METALL TEIGSCHABER

Ideal zum Teilen, Formen und Aufnehmen von Teig. Auch zum Lösen von Teigresten auf der Arbeitsfläche und zum sauberen Portionieren besonders praktisch.



**Vorsicht:
Scharfe
Kanten!**



DEIN BÄCKER- MESSER

für gerade Schnitte



Bitte sei vorsichtig, die Klingen sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.



1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch öffnet sich der Klingenschlitz in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur ange dreht und nicht ganz abgedreht werden.



2 Einsetzen der Klinge

Nachdem beide Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge vorsichtig einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge sollte sichtbar bleiben.



3 Schrauben festziehen

Ziehe die beiden Schrauben anschließend gut fest, sodass die Klinge stabil sitzt.



4 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.



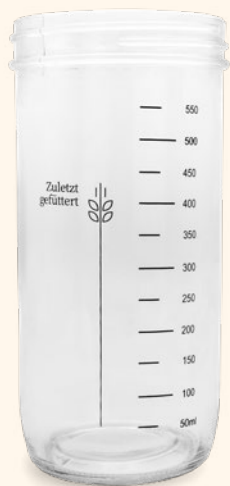
DEIN SAUERTEIG-SET



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

600 ml Sauerteig STARTER-GLAS

Mit Markierungen und weiter Öffnung ist es ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung Deines Sauerteig-Starters.



ALUMINIUMDECKEL

Der Deckel verschließt das Glas luftdicht – perfekt für die Lagerung im Kühlschrank während Ruhephasen.



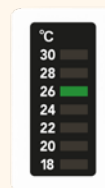
LEINENTUCH

Die atmungsaktive Leinenabdeckung schützt das Glas während der Fermentation und ermöglicht Luftzirkulation.



FÜTTERUNGSBAND

Das Fütterungsband hilft Dir, den Füllstand Deines Starters im Glas zu markieren und seine Entwicklung besser zu beobachten.



THERMOMETER

Mit diesem Aufkleber-Thermometer kannst Du die Temperatur Deines Sauerteigglases überwachen – entscheidend für die Fermentation.

HOLZ-SILIKONSPATEL

Der Holzspatel mit abnehmbarer Silikonspitze eignet sich perfekt zum Mischen von Mehl und Wasser und lässt sich leicht reinigen.



LOS GEHTS!

SAUERTEIG-STARTER ANSETZEN

Sauerteig- Starter werden meist aus Roggenvollkornmehl hergestellt, da es besonders gut fermentiert. Roggen-Starter sind aktiv, zuverlässig und sorgen für aromatische Brote mit dichter Krume. Auch Weizen- oder Dinkelmehl eignen sich, idealerweise in Vollkorn- oder hoher Typenqualität.

Die Herstellung dauert etwa 3–4 Tage, erfordert aber nur wenig aktive Arbeit. Dabei wird Roggenmehl mit warmem Wasser vermischt und zur Reifung beiseitegestellt. Von der fertigen Mischung behält man stets eine kleine Portion als Anstellgut im Kühlschrank, das regelmäßig gefüttert wird – so muss man nicht jedes Mal neu beginnen.



Thermometer-Aufkleber außen am Glas anbringen



Mehl und Wasser im Glas vermischen



Fütterungsband auf Höhe des Teigansatzes anbringen



Abdecken und 24 Stunden reifen lassen

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

1. SCHRITT

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

Vermische 50 ml Wasser und 50 g Mehl im Sauerteig-Starter-Glas, bis eine homogene Masse entsteht. Falls sie zu fest ist, füge bis zu 10 ml zusätzliches Wasser hinzu. Decke das Glas mit dem Leinentuch ab und lasse es 24 Stunden bei 25–30°C ruhen (z. B. im Backofen mit Licht, auf der Fensterbank oder unter einer Decke). Setze das Fütterungsband auf „Zuletzt gefüttert“ und passe es an die aktuelle Höhe des Ansatzes an. Kleine Blasen zeigen, dass es weitergehen kann.

2. SCHRITT

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

Füge dem Ansatz 50 ml Wasser und 50 g Mehl hin-

zu, vermische alles gut und lasse ihn 8–15 Stunden bei 25–30°C unter dem Leinentuch reifen. Passe das Fütterungsband erneut an. Hat sich das Volumen verdoppelt, geht es mit Schritt 3 weiter.

3. SCHRITT

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

Entferne 150 g des Ansatzes, sodass 50 g übrig bleiben. Füge 50 ml Wasser und 50 g Mehl hinzu, vermische alles und lasse es 12 Stunden bei 25–30°C unter dem Leinentuch gären. Die entfernten 150 g können nicht weiterverwendet werden – wir haben aber ein Cracker-Rezept zur Resteverwertung. Hat sich das Volumen verdoppelt, folgt Schritt 4.



4. SCHRITT
auf nächster Seite

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

4. SCHRITT

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

Entferne erneut den Großteil des Ansatzes, sodass 50 g übrig bleiben. Füge 50 ml Wasser und 50 g Mehl hinzu, verrühre alles gründlich und lasse es 8-12 Stunden bei 25-30°C fermentieren. Ist der Starter nun angenehm sauer, ist er einsatzbereit. Falls nicht, den Schritt wiederholen. Zum Lagern mit dem Aluminiumdeckel verschließen und in den Kühlschrank stellen. Dein Sauerteigstarter dient nun als Basis für künftiges Brotbacken.



STARTER LANGFRISTIG FÜTTERN

Dein Starter ist ein lebender Organismus und benötigt regelmäßig „Nahrung“, um aktiv zu bleiben. Wie oft Du Deinen Starter füttern solltest, hängt von Deinen Backgewohnheiten ab:

- Wenn Du täglich oder alle zwei Tage backst, solltest Du den Starter bei Raumtemperatur aufbewahren und täglich füttern.
- Backst Du seltener, bewahre den Starter im Kühlschrank auf und füttere ihn mindestens einmal pro Woche.

Wichtig: Der Starter sollte am Tag vor dem Backen gefüttert werden.

UNSERE EMPFOHLENE FÜTTERUNG:

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

Reduziere den Inhalt Deines Sauerteig-Starter-Glases auf 10 g des Anstellguts. Füge dann Wasser und Mehl hinzu und rühre alles gut durch. Lasse die Mischung für 8-12 Stunden bei 25-30°C unter dem Leinentuch stehen. Entnimm dann die benötigte Menge für Dein Rezept und stelle den Rest zurück in den Kühlschrank.

WEITERE TIPPS

- **Individuelle Reaktion:** Jeder Sauerteig reagiert unterschiedlich, daher kann die benötigte Zeit variieren. Es ist hilfreich, mit dem Starter an einem Freitag oder während eines Wochenendes zu beginnen, um die Zeiten leichter einhalten zu können.
- **Reifephase:** Während der Reifephase sollte der Starter nur mit dem Leinentuch abgedeckt werden, nicht mit dem Aluminiumdeckel.
- **Reste nutzen:** Nicht benötigte Starterreste müssen nicht entsorgt werden. Du kannst sie für Rezepte wie Auffrischbrot oder Cracker verwenden. Ein Rezept dafür findest Du auf den folgenden Seiten.
- **Schimmel:** Wenn sich Schimmel bildet oder ungewöhnliche Farben auftreten, ist der Starter leider verdorben und muss entsorgt werden. Häufige Ursache: zu hohe Umgebungstemperatur.
- **Längere Auszeiten:** Wenn Du den Starter längere Zeit nicht füttern konntest, gib ihm nach Deiner Rückkehr einige „Auffrischungen“ – füttere ihn mit frischem Wasser und Mehl. In der Regel reichen ein oder zwei Fütterungen, um ihn wieder aktiv und bereit zum Backen zu machen.



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 und Roggenmehl in einer großen Schüssel. Füge lauwarmes Wasser, den Sauerteigstarter und Salz hinzu. Knete den Teig mit den Händen oder dem Teigbesen für ca. 7-10 Minuten, bis er glatt und gleichmäßig ist.

2 Decke den Teig in einer sauberen Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn etwa 5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen.

3 Forme anschließend eine glatte Kugel und lege sie mit der glatten Seite nach unten in das gut bemehlte Gärkörbchen. Decke den Teigling mit dem Leinentuch ab und lasse ihn weitere 5-7 Stunden ruhen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

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.

6 Nimm das Brot aus dem Topf und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.



Guten Appetit!

Tipp

Wenn Dein Sauerteig noch jung ist, kannst Du dem Brotteig (nicht dem Sauerteig) anfangs etwas Hefe hinzufügen, um die Triebkraft zu unterstützen.



SUPPORT

support@krustenzauber.de



KNUSPRIGE SAUERTEIG-CRACKER



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
3 STUNDEN



BACKZEIT
15 MINUTEN



GESAMTZEIT
3,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **60 ml** Wasser (ca. 40°C)
- ✓ **60 g** Anstellgut
(alternativ: 1 g Frischhefe)
- ✓ **90 g** Dinkelvollkornmehl
(oder Vollkornmehl nach Wahl)
- ✓ **4 g** Salz
- ✓ **20 g** Olivenöl
- ✓ **10 g** Sesamsamen
- ✓ **10 g** Leinsamen
- ✓ **20 g** Haferflocken
(oder Flocken, Nüsse & Kerne nach Wahl)

ZUBEREITUNG

1 Gib das Anstellgut in eine Schüssel mit Wasser und rühre es gut um. Falls Dein Sauerteig sehr flüssig ist, reichen möglicherweise auch 30 ml Wasser. Füge das Mehl hinzu und vermische alles gründlich mit dem Teigbesen.

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

3 Gib den Teig nun in das bemehlte Gärkörbchen, decke ihn mit dem Leinentuch ab und lasse 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 Sesam oder Leinsamen. Schneide den Teig dann mit einem Teigschaber oder Teigschneider in Quadrate von etwa 5x5 cm.

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.



SUPPORT

support@krustenzauber.de

KRUSTENZAUBER GmbH

Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald
Germany