
BACKHELDEN

SAUERTEIGBROT

online Kurs

Noch mehr
TIPPS & INFO
findest Du hier:

www.backhelden.de/meinsauerteig

oder scanne den QR-Code



Kontakt

BACKHELDEN

Harald Evertz

Obere Bahnhofstraße 8 | 85653 Aying

www.backhelden.de | servus@backhelden.de

0174 - 100 66 75

BACKHELDEN

SAUERTEIGBROT

online Kurs

**WICHTIGE
INFO**

Vorbereitung
&
Anleitung

Backset

Hurra, Dein Backset ist da! Es bringt Dir alle wichtigen Zutaten, für Dein Sauerteigbrot! Und mit den ersten Vorbereitungen bist Du auch schon vor dem Kursbeginn am "Machen"!

Vorbereitung

Im Kurs backen wir zusammen ein Sauerteigbrot, dafür bereitet Du am Tag vor dem Kurs den Sauerteig zu. Mit dieser Anleitung und den guten Zutaten gelingt Dir das sicher.
Schau Dir auch die zusätzlichen TIPPS & INFOS im Internet an.

Tipps & Info

Hier findest Du noch nützliche Informationen, die Dir bei der Zubereitung helfen:



www.backhelden.de/meinsauerteig

FRISCH HALTEN

ANKUNFT BACKSET

AB IN DEN KÜHLSCHRANK

*: Für den Transport wurde Dein Sauerteig schlafengelegt. Bist Du mit den Vorbereitungen, für den Kurs beginnst, stelle das Weckglas mit dem Sauerteig bitte in den Kühlschrank!

Inhalt - Backset

Roggenvollkornmehl	1 kg
Roggenmehl Type 1370	1 kg
Weizenmehl Type 1050	1 kg
Krümelsauer getrocknet	100 g
Weckglas*	1 Stück
Teigkarte	1 Stück
online Kursunterlagen mit Rezepten	1 Stück

DEN SAUERTEIG AUFWECKEN

1 TAG VOR DEM KURS

ZWISCHEN 7:00 UND 10:00 UHR

50 g Krümelsauer getrocknet
50 g Roggenvollkornmehl
80 g Wasser 35 °C warm *morgens*

Vermische alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse und stelle sie Warm. Weiter geht es am Abend!

SAUERTEIG FÜR BROT&KURS

1 TAG VOR DEM KURS

ZWISCHEN 20:00 UND 22:00 UHR

50 g vom "aufgeweckten" Sauerteig
200 g Roggenvollkornmehl
200 g Wasser 35 °C warm *abends*

Vermische alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse und stelle sie Warm. Im Kurs geht es dann weiter ...



Gute Nacht!