



Sternbrot mit Weizenmehl

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

Teig:

1950 g	Weizenmehl 550
50 g	Roggenmehl
20 g	Weizensauer
40 g	Hefe
45 g	Salz
ca. 40 ml	Olivenöl
ca. 1,25 l	kalt Wasser
<hr/>	
ca. 3.415 g	Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigmixmaschine zu einem glatten, feinen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 – 14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt ca. 70 – 80 Minuten ruhen lassen. Danach vier Teigstücke à 650 g und vier à 200 g abwägen und zu runden Ballen formen.

Anschließend 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen und danach aufarbeiten wie auf der nächsten Seite beschrieben. Danach nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten

tipp

Sternbrotdrucker groß Ø 15 cm

- auch als Teigteiler geeignet
- mit handlichem Griff
- hochwertiger Edelstahl
- inklusive Rezept und Anleitung

Art.-Nr. 101818



Erhältlich in unserem Katalog und in unserem Online-Shop unter www.backdorf.de

Anleitung:



Eine Teigportion zu 650 g und eine zu 200 g auf der bemehlten Arbeitsfläche bereitlegen.



Den 200 g-Ballen mit dem Wellholz dünn und rund ausrollen. (ca. Ø 20 cm)



Anschließend die Mitte mit etwas Öl bestreichen...



... und den Rand mit Wasser besprühen.



Den 650 g-Ballen flachdrücken, so dass er ebenfalls ca. Ø 20 cm hat.



Diese Portion mittig auf die kleine Portion legen.



Den Sternbotdrücker fest durch den Teig drücken.



Alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen, ...



Die Zacken etwas anheben, damit sie sich beim Backen besser anheben.



Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und leicht mit Mehl bestäuben.



Die Zacken zweimal einschneiden und abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen



Anschließend die Sterne in den Ofen schieben und nach Anleitung backen.