

FLÜSSIGER SAUERTEIG

Der Spickzettel für den Brotbackautomaten

Was steckt in der Tüte?

Ein sofort einsatzbereiter, pasteurisierter Sauerteig. Er bringt das rustikale Aroma und die nötige Säure für Roggenbrote in deinen Automaten, ganz ohne tagelange Pflege.

ACHTUNG: Keine Triebkraft!

Die wilden Hefen im Tütchen sind inaktiviert. Du musst zwingend **immer Hefe** zum Teig dazugeben, sonst geht dein Brot nicht auf!

Die Dosierung:

Als Faustregel für den Automaten: Nutze **30 bis 40 Gramm** pro 500g Mehl (bei Weizen oder Dinkel), um ein wunderbar mildes Sauerteig-Aroma zu erhalten.

Die Umrechnungs-Formel

Dein Rezept verlangt nach *Trockensauerteig (Pulver)*, du hast aber nur *flüssigen* da? So tauschst du es im Automaten richtig aus:

20g Trockensauerteig

=

20g Flüssiger Sauerteig

-

10 ml Wasser (oder Gramm) **von der Flüssigkeit im Rezept abziehen!**

3 Goldene Profi-Regeln

- **Mythos Wiederbelebung:** Den Tüten-Sauerteig bitte nicht mit Mehl & Wasser füttern! Da er pasteurisiert ist, züchtest du dabei meist nur Schimmel. Setze lieber einen komplett frischen Ansatz an.
- **Verwechslungsgefahr:** Achtung im Supermarkt! Direkt daneben steht oft flüssiges **Backmalz**. Malz liefert Farbe und Kruste, aber *keine Säure* für Roggenbrote!
- **Der Eiswürfel-Trick:** Päckchen geöffnet und nicht alles verbraucht? Friere die Reste einfach in einem Eiswürfelbehälter ein! Die gefrorenen Portionen kannst du dann direkt in den Automaten werfen.