

# CHOCOLATE CHIP COOKIES

ZUR VERARBEITUNG VON ALTEM SAUERTEIG, EIN REZEPT VON AMY DUSKA, LITTLE SPOON FARM



## STÜCK

12 à 85 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2-24 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

45 Minuten



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### TEIG A

95 g	Weizenmehl W480/405
125 g	Weizenmehl W700/550
5 g	Salz
1 / 4 TL	Natron
1/4 TL	Backpulver
1	Ei (groß)
125 g	Alter Sauerteig
5 g	Bourbon-Vanillezucker
113 g	Kleine Butterwürfel, kalt
100 g	Dunkler Rohrzucker
100 g	Kristallzucker
340 g	Schokostückchen/Drops
	Fleur de Sel zum Bestreuen

### Hard Facts Hauptteig



**Backtemperatur** 190 °C



**Backdauer** 15 min

## 1. ZUBEREITUNG

Die Mehle mit dem Salz, Natron und Backpulver mischen.

In einer kleinen Schüssel mit einer Gabel Sauerteig, Ei und Vanillezucker gut verrühren. Die kalten Butterwürfel in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit braunem Zucker und Kristallzucker ca. 60 Sekunden vermischen, dann die Schokolade zugeben, weitere ca. 45 Sekundeniterrühren und danach die Sauerteig-Ei-Vanillezucker-Mischung zufügen und nochmals 30 Sekunden mischen. Es sollte sich nun die gesamten Zutaten gut vermischt haben. Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einschlagen oder in einer Schüssel abgedeckt nun mindestens zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Besser für das Aroma sind 24 Stunden Rastzeit!

## AUFARBEITUNG

Vom kalten Teig mit einem Löffel 12 Portionen à 85 g abstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen. Diese auf zwei Backbleche setzen, die mit Backpapier ausgelegt wurde.

Nun nach Belieben einige, wirklich nur einige, Flocken Fleur de Sel auf die Kugeln streuen. .

## BACKEN

Das Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen, die Bleche einschieben und ca. 15 Minuten backen bis die Enden goldbraun gebacken sind und die Keksmittle noch immer sehr hell ist.

## Tipp:

Die geformeten Kugeln einfrieren. Sie können dann gefroren gebacken werden, so gibt es immer frische Cookies für alle Cookie-Monster im Haushalt.