

# Bio Kornspitz Baguette

Rezept für 3 Stück à 265g



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten  
+ 15 Minuten Zwischengare

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30–40 Minuten

**Backzeit:** ca. 28 Minuten bei 205°C Heißluft  
bzw. 225°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 4min 220°C 100% Feuchte,  
24min 205°C 30% Feuchte, Gesamt 28min

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen,  
28–30min 205°C



## ZUTATEN

- 100g Bio Korn Cuveè
- 100g Wasser 40°C
- Beide Zutaten mischen und min. 1h quellen lassen
- 350g Bio Weizenmehl Type 700
- 11g Salz
- 12g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Butter (handwarm)
- 10g Backprofis Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 21g frische Hefe (halber Würfel)
- 170g Wasser 24–26°C



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mind. 1h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und drei Teigstücke gleich große Teigstücke auswiegen.
5. Die Teigstücke Rundformen (Wirken), mit dem Schluss nach oben am Tisch liegen lassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Teigkugeln nun mit der Hand etwas flach drücken.
7. Einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Baguette formen, wobei die Enden leicht zugespitzt gehören.
8. Die Kornspitz Baguette kräftig in Roggenmehl wälzen und in ein Baguette Blech wegesetzen (sofern verfügbar) oder auf ein Blech setzen.
9. Die Baguettes abdecken, und bei Raumtemperatur ca. 30–40 Minuten gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 205°C Heißluft vorheizen.
11. Die Kornspitz Baguette mit einem scharfen Teigmesser 3–4 mal quer einschneiden, ggf. mit groben Salz und Kümmel bestreuen, und in den Backofen schieben.
12. Mit etwas Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
13. Nach dem Backen auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

