

# Bio Kornis

Rezept für 9 Stück



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

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 25 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 4min 100% Feuchte, 21min 30% Feuchte, bei 220°C Heißluft, Gesamt 25min

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 25min 220°C Heißluft



## ZUTATEN

### Quellstück

- 100g Wasser 40°C
- 100g Bio Korn Cuveè vom Backprofi ergibt
- 200g Quellstück, Stehzeit mind. 1h

Zum Bestreuen: Bio Saatenmix,  
Brezensalz

### Hauptteig

- 200g Quellstück
- 350g Bio Weizenmehl Type 700
- 12g Salz
- 12g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Butter handwarm
- 20g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 5g Kümmel ganz
- 30g Blaumohn
- 60g Kürbiskerne
- 60g Sonnenblumenkerne
- 21g frische Hefe
- 220g Wasser 24-26°C



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

## ZUBEREITUNG

1. Das Quellstück richten. Hierfür temperiertes Wasser und Bio Korn Cuveè gemeinsam vermengen und mind. 1 Stunden quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend den Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 110g auswiegen.
5. Die Teigstücke Rundformen (schleifen) und anschließend gleich zu länglichen Weckerl Formen mit einer Länge von etwa 9 Zentimeter.
6. Die Kornis anschließend leicht mit Wasser befeuchten und im Saatenmix (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne) wälzen und auf ein Baguette Blech wegsetzen.
7. Die Kornis nun leicht mit Wasser besprühen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen, bis diese sich um 2/3 vergrößert haben.
8. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
9. Mit einem scharfen Teigmesser nun in der Mitte vom Kornis einen Längsschnitt machen und in diesen Schnitt etwas Brezensalz & ggf. Kümmel darüber streuen.
10. Mit etwas Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
11. Nach dem Backen auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at) • [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at) • [www.facebook.com/ofnerderbackprofi](https://www.facebook.com/ofnerderbackprofi)