

Bio Kornspitz

Rezept für 9 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 20 Minuten
Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten

Backzeit: ca. 18 Minuten bei 210°C Heißluft bzw.
220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 4min 220°C 100% Feuchte, 18min 220°C
30% Feuchte, Gesamt 22min

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen, 22min 220°C




ZUTATEN

Hauptteig

- 200g Quellstück
- 350g Bio Weizenmehl Type 700
- 11g Salz
- 12g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Butter handwarm
- 10g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 18g frische Hefe
- 170g Wasser 24-26°C

Quellstück

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

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf 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 zum Quellstück beimengen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Nach dem Kneten den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 85 g auswiegen.
5. Die Teigstücke nun rund formen (schleifen) und mit Roggenmehl gut bemehlen.
6. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
7. Die Teigkugeln mit der Hand etwas flachdrücken und mit Hilfe eines Rundholzes zu länglichen Teigfladen ausrollen.
8. Von oben beginnend den Kornspitz nun mit der Hand einrollen, zeitgleich am unteren Teigende leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung zustande kommt.
9. Die gewickelten Kornspitz anschließend kräftig in Roggenmehl wälzen und auf ein Backblech legen, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-40 Minuten gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.
11. Die Kornspitze vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser 2 x quer einschneiden, mit Salzstangerl Streusalz bestreuen, ganz leicht mit Wasser befeuchten und in den Backofen schieben.
12. Mit etwas Dampf dunkelbraun und vor allen knusprig backen.
13. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

