

Korn-Cuvée – Herstellungsanleitung (Trockenmischung)

Diese Anleitung beschreibt die Herstellung einer lagerfähigen Trockenmischung („Korn-Cuvée“) zur Verwendung für Kornspitz & ähnliche Gebäcke, vergleichbar mit der Backprofi-Korn-Cuvée Mischung.

Schritt 1: Roggen-Kochstück herstellen

Zuerst werden 200 g feiner Roggenschrot, 400 g Wasser und 4 g Salz kalt miteinander verrührt. Die Mischung wird anschließend unter ständigem Rühren erhitzt und kurz aufgekocht, bis ein homogener, dicklicher Brei entsteht. Dabei ist wichtig, kontinuierlich zu rühren, damit nichts anbrennt oder verklumpt.

Schritt 2: Kochstück trocknen

Das noch heiße Roggen-Kochstück wird etwa 2–3 mm dünn auf Backpapier ausgestrichen. Anschließend kommt es in den Backofen und wird bei 80 °C Umluft (Heißluft) mindestens 3 Stunden getrocknet. Eine längere Trocknungszeit verbessert die Haltbarkeit. Das Kochstück ist fertig getrocknet, wenn es hart und spröde ist und beim Brechen deutlich knackt. Das Endgewicht sollte etwa 190–210 g betragen. Nach dem Abkühlen wird das getrocknete Kochstück grob zerbrochen oder schrotfein gemahlen. Das Ergebnis sind rund 200 g getrocknetes Roggen-Kochstück.

Schritt 3: Sauerteig trocknen

Für die aromagebende Komponente wird ein reifer, aktiver Roggensauerteig verwendet, idealerweise 4–8 Stunden nach dem Füttern. Der Sauerteig wird ebenfalls 2–3 mm dünn auf Backpapier gestrichen und im Backofen bei 60 °C Umluft getrocknet. Die Trocknung dauert etwa 3–6 Stunden, bis der Sauerteig vollständig trocken und brüchig ist. Danach wird er zerbrochen und fein gemörsert oder gemahlen. Als Richtwert gilt: Aus 100 g frischem Sauerteig entstehen etwa 35–45 g getrockneter Sauerteig. Für 50 g getrockneten Sauerteig werden somit ca. 120–140 g frischer Sauerteig benötigt.

Schritt 4: Korn-Cuvée mischen

Nun werden alle Bestandteile zur Trockenmischung verarbeitet. Dazu werden folgende Zutaten vollständig trocken und gründlich vermengt, idealerweise in einem Mixer oder leistungsstarken Zerkleinerer:

- 250 g Roggenschrot fein
- 200 g getrocknetes Roggen-Kochstück
- 50 g getrockneter Sauerteig
- 25 g Gerstenmalzmehl
- 40 g Leinsamen

Die Mischung sollte gleichmäßig homogen sein, damit sich später Aroma und Wasseraufnahme optimal verteilen. Die fertige Korn-Cuvée ergibt eine Gesamtmenge von ca. 565 g. Sie ist vollständig trocken, gut lagerfähig und kann wie eine fertige Korn-Cuvée-Backmischung vom Backprofi eingesetzt werden.

