KRUSTE & KRUME YouTube Channel

KÖRNERBROT IN KASTENFORM

MIT SAUERTEIG

STÜCK	ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT	ZEIT AM BACKTAG	SCHWIERIGKEITSGRAD
2 à 600 g	~ 2,5 Stunden	~ 2,5 Stunden	1 / 3

ZUTATEN

KÖRNERBRÜHSTÜCK

25 g	Roggenvollkornmehl
25 g	Haferflocken
50 g	Sesam
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Leinsamen
5 g	Brotgewürz
260 g	Wasser, kochend

HAUPTTEIG

	abgekühltes Brühstück
30 g	Altbrot
190 g	Wasser (20 °C)
480 g	Weizenmehl W700 / 550
20 g	Backhefe
20 g	Honig
13 g	Salz
8 g	Roggenmalz
8 g	Rapsöl

EXTRA BRÜHSTÜCK

73 g	Roggenvollkornmehl
73 g	Haferflocken
146 g	Sesam
146 g	Sonnenblumen
146 g	Leinsaat
6 g	Brotgewürz
12 g	Salz
600 g	Wasser

Hard Facts Hauptteig

Teigtemperatur	25-28°C
Teigruhe	60 min
Backtemperatur	240/210°C
Backdauer	35-40 min

HAUPTTEIG

Zwei Möglichkeiten:

1.) Man kann den Kornpitzteig nach Rezept zubereiten und dann das Extra Brühstück am Ende des Knetens vorsichtig auf Stufe 1 untermischen.

Oder:

Für den Hauptteig das Altbrot in der Schüttflüssigkeit 15 Minuten einweichen, pürieren und mit allen Zutaten außer dem Brühstück und dem Salz in eine Knetschüssel geben. Den Teig nun 10 Minuten langsam mischen. Am Ende dieser Mischphase das Salz dazugeben und weitere 2-4 Minuten etwas schneller kneten. Der Teig soll eine geschmeidige Oberfläche aufweisen und sich vom Schüsselrand lösen. Nun das Brühstück auf Stufe 1 aufgeteilt auf 3-4 Portionen untermischen.
Die ideale Teigtemperatur liegt nach dem Mischen bei 25-28°C.
Den Teig nun 20 Minuten abgedeckt rasten lassen.

AUFARBEITEN

In zwei 600g Teiglinge teilen und entweder direkt in eine beölte Kastenform füllen und glattstreichen, oder, für etwas besseren Ofentrieb, die Teiglinge leicht bemehlen und auf Spannung bringen. Mit dem Schluss nach unten in die Form legen.
Eine Stunde reifen lassen.

BACKEN

Bei 240°C mit Dampf in den heißen Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren. Insgesamt ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen sofort aus der Form lösen und abkühlen lassen. Alternativ, für eine knusprige Kruste, 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Brote aus der Form lösen und ohne Form weiterbacken.