

# KÖRNERSPITZ

EIN AROMATISCHES HANDGEBÄCK MIT GANZ VIELEN KÖRNERN



## STÜCK

15 à 90 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

5 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### BRÜHSTÜCK

30 g	Roggenvollkornmehl
30 g	Haferflocken
50 g	Sesam
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Leinsamen
6 g	Brotgewürz
300 g	Wasser, 100 °C

### HAUPTTEIG

560 g	Weizenmehl 700/550
220 g	Wasser
40 g	Altbrot
20 g	Backhefe
10 g	Pflanzenöl
10 g	Roggenmalz
15 g	Salz
20 g	Honig

Sesam zum Wälzen der Teiglinge

## 1. BRÜHSTÜCK

Für das Brühstück alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und gut durchmischen. Für etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen, bis das Brühstück abgekühlt ist.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das abgekühlte Brühstück und alle anderen Zutaten außer dem Salz in die Knetschüssel geben und für 6 Minuten langsam mischen. Dann das Salz zugeben und für 2 - 3 Minuten etwas schneller auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26 - 28 °C. Den Teig dann 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt rasten lassen.

### Aufarbeitung

Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in 15 gleich große Stücke zu 90 g teilen. Die Teiglinge rundschieben, auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für rund 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun in etwas Weizenmehl oder Roggenmehl 500 tauchen, mit einem Rollholz zu handgroßen, länglichen Teigfladen ausrollen und zu je 5 Stück aufeinanderstapeln. Beginnend mit dem zuerst ausgerollten Teigling nun alle Teiglinge zu Spitzen rollen.

Nun ein sauberes, nasses Geschirrtuch und ein flaches Gefäß mit Sesam nebeneinander auf die Arbeitsfläche geben. Die Körnerspitze nacheinander über das Geschirrtuch rollen, sodass sie von allen Seiten mit Wasser benetzt sind und rundherum in Sesam wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier setzen, mit einem scharfen Messer zwei Schnitte setzen und für 30 - 45 zugedeckt rasten lassen.

### Backen

Das Backrohr mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 240 °C vorheizen. Mit einer Backschaufel die Körnerspitze mit dem Backpapier auf die heiße Backoberfläche schieben und sofort beschwaden. Für 16 - 20 Minuten goldbraun backen. Danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26 - 28 °C



Teigruhe 30-45 Minuten



Backtemperatur 240 °C



Backdauer 16 -18 Minuten