

KÖRNERECKEN

EINFACHE ECKEN MIT VIELEN KÖRNERN - INNEN UND AUSSEN



STÜCK

14 à 100 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

7 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

7 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 und Blaumohn zum Bestreuen 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 leicht flach drücken, in eine geölte Teigwanne geben und zugedeckt für 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Dann für mindestens 2 Stunden (max. 8 Stunden) in den Kühlschrank geben.

Aufarbeitung

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und oben mit Wasser besprühen oder abstreichen. Nun mit Sesam bestreuen, sodass die gesamte Oberfläche bedeckt ist und leicht mit der Hand andrücken. Mit der Teigkarte den Teig von den Wannenrändern lösen und mit dem Sesam nach unten auf die saubere Arbeitsfläche stürzen. Nun von der anderen Seite mit Wasser abstreichen und mit Blaumohn bestreuen. Nun den Teigfleck der Länge nach halbieren und jede Hälfte zu sieben Dreiecken teilen. Auf ein Backpapier setzen und für 10 - 20 Minuten rasten lassen.

Backen

Das Backrohr mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 240 °C vorheizen. Die Ecken können nun oben einmal mit einem scharfen Messer eingeschnitten werden.

Mit einer Backschaufel die Körnererecken 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** 210 Minuten

 **Backtemperatur** 240 °C

 **Backdauer** 16 - 18 Minuten