

DINKELKORNSPITZ

★★★★★ 4.9 bei 84 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Germteig



210 Grad

Zubereitung

- 1** Zuerst wird die Körnermischung mit der Hälfte der gesamten Wassermenge (dh. mit 200 ml) überbrüht und für ca. 10 Minuten stehen gelassen. Das Wasser dafür sollte heiß sein.
- 2** In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Backmalz, Brotgewürz, Germ) in eine Rührschüssel geben. Dann die überbrühte Körnermischung, das restliche Wasser und die weiche Butter dazugeben. Alles zu einem eher weicheren Germteig verarbeiten und diesen für ca. 20 Minuten gehen lassen
- 3** Danach in Stücke à 70 g teilen und diese zu einem Kornspitz oder auch einem runden Weckerl weiterverarbeiten. Die fertig geformten Weckerl mit Ei bestreichen und je nach Wunsch auch in einer Körnermischung wälzen. Anschließend kann man die Kornspitz auch noch mit einem Messer etwas einschneiden.
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heissluft ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

TEIG

- 400 g Wasser
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Dinkelmehl
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 60 g Roggenmehl
- Körnermischung (z.B. Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne & Haferflocken) zu gleichen Teilen vermischt
- 20 g frische Germ
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Brotgewürz
- 20 g weiche, aber nicht geschmolzene!, Butter