

KORNBEISSER MIT ÜBER- NACHT-GÄRE

★★★★★ 4.9 bei 69 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Honig, Salz, Backmalz und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden). Gut zugedeckt über Nacht (oder tagsüber) gehen lassen (8 bis max. 12h).
- 2 Zum Weiterverarbeiten eine Unterlage dick mit Mehl bestäuben, den Teig aus der Schüssel daraufgeben und auch auf der Oberseite dick mit Mehl einstäuben.



- 3 Den Teig etwas auseinander drücken (in die Form eines Quadrats) und zusammenfalten. Den Teig mit dem Schluss nach unten hinlegen, mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und 30 Minuten rasten lassen.



Zutaten

FÜR CA. 9-12 WECKERL

TEIG

| | |
|-------|---------------------|
| 350 g | kaltes Wasser |
| 280 g | Weizenbrotmehl 1600 |
| 200 g | Roggenmehl 960 |
| 25 g | Honig |
| 8 g | Salz |
| 10 g | Backmalz |
| 3 g | frische Germ |

Körner und Saaten zum
Bestreuen

- 4 Den Backofen auf 230 Grad gut vorheizen. Den Teig mit Wasser besprühen und dann mit Körnern nach Wunsch bestreuen. In gleichmäßige Stücke (am besten mit einer Teigkarte) aufteilen und diese dann aufs Backblech heben.



- 5 Die Brötchen bei 230 Grad mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.