KORNBEISSER MIT ÜBER-NACHT-GÄRE

4.8 bei 74 Bewertungen

9 h | Germteig | Heißluft | 230 Grad | 15 min



Zubereitung

1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 bestauben, den Teig aus der Schüssel daraufgeben und auch auf der Oberseite dick mit Mehl einstauben.





3 Den Teig etwas auseinander drücken (in die Form eines Quadrats) und zusammenfalten. Den Teig mit dem Schluss nach unten hinlegen, mit etwas Mehl bestauben, 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.