KÖRNDLACHTER

4 bei 21 Bewertungen

Grundteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Kleingebäck-Teig zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. Je nach verwendetem Mehl ca. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 60 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Zur optimalen Teigentwicklung den Teig nach 20 Minuten und 40 Minuten einmal dehnen und falten (> Dehnen und Falten (https://www.backenmitchristina.at/blog/dehnen-und-falten/)).

3. Den Teig in 8 Stücke teilen und zu einem Strang formen. Die Stränge zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen und nun nochmals ausrollen, damit der Strang ca. eine Länge von ca. 80 cm erreicht.

4. Nun den Strang lt. Schritt-für-Schritt Zubereitung (siehe Video) zu Achter formen, mit Wasser besprühen und in den Körndlmix tunken.

5. Die Körndlachter im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 8 STÜCK

TEIG

580 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ

ZUM TUNKEN

Körndlmix