1/2 Quellstück

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

18 Stück

Zutaten

40 G	Sesam
50 G	Leinsamen
5 G	Sonnenblumenkerne (grob gehackt)
24 G	Mohn ganz
160 G	Wasser

Zubereitung

1. Kornmischung wird mit 160 Gramm 40° C heißem Wasser übergossen, durchgemischt und darf nun 3 Stunden quellen.

2/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

18 Stück

Zutaten

600 G	Weizenmehl Type 700
160 G	Roggenmehl Type 960
	Salz
20 G	Gerstenmalz
16 G	pulverisierter Roggensauerteig
10 G	Brotgewürz
80 G	geriebene Wal- oder Haselnüsse
160 G	Topfen (20%igen)
42 G	Frischgerm
420 G	lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Quellstück mit dem Topfen und dem Wasser verrühren.
2. Trockenen Zutaten in einer Schüssel,
   bzw.in der Schüssel der Küchenmaschine vermengen.
3. Germ einbröseln und die Quellstück/Topfenmischung zugeben.
4. Mit dem Knethaken mindestens 5 Minuten gut durchkneten.
5. Abgedeckt bei Küchentemperatur ca. 40 Minuten ruhen lassen.
6. Teigstücke zu je 100 gramm abwiegen, zu Kugeln schleifen.
7. Zugedeckt auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 15 Minuten gehen lassen.
8. Die einzelnen Teigstücke zu ovalen Fladen aus walken
   und diese dann zu Stangerl rollen.
9. Auf der Oberseite mit Wasser besprühen
   und in Sesam oder Leinsamen wälzen.
10.

Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzten.

11. Nochmals 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, das Gebäck 2x schräg einschneiden!

12. Für 20–22 Minuten werden die Kornspitz bei 220° C Heißluft gebacken.

Dabei eine Schale mit Wasser ins Rohr stellen.