

Rezept für Kornkrüstchen

Weizenmischbrötchen mit Schrotanteilen



hbs24

Zutaten für 23 Kornkrüstchen

Quellstück

500 g	Kornkrüstchen Backmischung
570 g	ca. Wasser kalt
1070 g	Gesamtgewicht

Teig

500 g	Weizenmehl Typ 550
40 / 14 g	Frischhefe oder / Trockenhefe
	Verhältnis bei Trockenhefe ca. 1/3
	des Gewichts zur Frischhefe
540 g	Gesamtgewicht

Herstellung

Zuerst das Quellstück herstellen, dazu geben Sie die Kornkrüstchen Backmischung in die Rührschüssel Ihrer Knetmaschine, anschließend das Wasser hinzu.

Das Ganze langsam durchkneten bis alles gleichmäßige vermenget ist.

Jetzt lassen Sie das Ganze 1 Stunde ruhen bei Zimmertemperatur.

Nach der Ruhezeit das Weizenmehl darüber sieben, die Hefe darüber streuen oder bröseln.

Jetzt 2 min. langsam und dann 6-7 min schnell durchkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

Jetzt den Teig rollen und in ca. 70 g Stücke schneiden, diese werden nun mit der Handfläche unter Druck in Roggenmehl gerollt und in Form gebracht.

Die fertigen Teiglinge nun auf das Backblech (oder Backpapier) legen, 1-3 mal einschneiden und Abgedeckt ca. 1 h gehen lassen.

Das ganze im vorgeheiztem Backofen 230°C ca. 20-25 min backen. Stellen Sie eine Schale mit Wasser mit Wasser in den Backofen, damit die Kruste gelingt!

Wir wünschen einen guten Appetit.

Alle Daten und Bilder unterliegen dem © Copyright von **hbs24** (eingetragenes Markenzeichen)

Vervielfältigung und Copy's Verkauf auch Ausschnitte jeglicher Art sind untersagt, oder bedürfen der schriftlichen Genehmigung!

Die Ausdruck und Nutzung ist nur unseren Kunden zu privaten Zwecken erlaubt!