

Dinkel-Kornstängel

Knetzeit: ca. 4-5 Minuten auf kleinster Stufe

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten + 5 Minuten Zwischengare

Teiggewicht pro Stück: ca. 85 Gramm bei 10 Stück

Gehzeit vor dem Backen: ca. 10-15 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 15-20 Minuten bei 210°C Heißluft

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

Schritt 1:

100 g Wasser
100 g Korn-Mix

Wenn es schnell gehen muss, dann nimmt man heißes Wasser und lässt es ca. 30 Minuten aufquellen. Wenn man Zeit hat, lässt man das Ganze über mehrere Stunden mit kaltem Wasser quellen.

Schritt 2:

170 g Quellstück
10 g Lauwarmes Wasser
10 g Salz
15 g Brotgewürz
400 g Dinkelmehl
15 g Backmalz
15 g handwarme Butter
21 g frische Hefe

Roggenmehl zum Stauben und grobes Salz zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten genau in die Rührschüssel abwägen und dann für ca. 5 min. zusammenkneten.
2. Anschließend mind. 30 min. zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 85g abwägen.
4. Teigstücke rund formen (schleifen) und ca. 5 min abgedeckt gehen lassen (Zwischengare).
5. Teigkugeln oval auswallen und danach zu Stängel aufrollen – auf ein Backblech legen und weitere 10 – 15 min abgedeckt gehen/ruhen lassen.
6. Kornstängel mit Wasser besprühen mit Roggenmehl bestauben und mit einem scharfen Teigmesser 2-mal quer einschneiden und wenn gewünscht mit Backsalz bestreuen und in den Backofen schieben.
7. Wie angegeben bei 210 HL ca. 15-20 min. backen.

Viel Freude beim OAFACH NOCHBACKA!