



© Margret Gimpl

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 18 Stück

Verfasst von: Margret Gimpl

Zutaten

Quellstück

40 G Sesam

50 G Leinsamen

5 G Sonnenblumenkerne (grob gehackt)

24 G Mohn ganz

160 G Wasser

Teig

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

Quellstück

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

Teig

1. Quellstück mit dem Topfen und dem Wasser verrühren.
2. Trockene Zutaten in einer Schüssel bzw. in der Schüssel der Küchenmaschine vermengen.
3. Germ einbröseln und die Quellstück/Topfennmischung 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 auswalzen 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 setzen.
11. Nochmals 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, das Gebäck 2x schräg einschneiden!
12. Für 20–22 Minuten werden die Kornspitze bei 220° C Heißluft gebacken.

Dabei eine Schale mit Wasser ins Rohr stellen.