Kornkracher

Zutaten für 16 Stück à 90 g:

Roggensauerteig:

150 g	Roggenmehl 1150
150 g	Wasser (40° C)
10 g	Anstellgut

Quellstück:

50 g	Roggenvollkorn grob gemahlen
50 g	Dinkelvollkorn grob gemahlen
50 g	Leinsamen gequetscht
10 g	Leinsamenmehl
200 g	Wasser

Hauptteig:

310 g	Roggensauerteig
360 g	Quellstück
750 g	Dinkelmehl 630
30 g	Roggenmehl geröstet
50 g	Melasse oder Rübensirup
22 g	Salz
30 g	Backmalz weizenfrei
10 g	Hefe
30 g	Pflanzenöl
ca. 330 g	Wasser

1.922 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Roggensauerteig:
Die Zutaten miteinander verrühren und ca. 8–20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Quellstück:
Die Zutaten für das Quellstück verrühren und ca. 4–5 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht stehen lassen.

Hauptteig:
Die Zutaten für den Hauptteig zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6–8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 1–2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 3–4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Aufarbeitung Variante 1:
Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Danach den Teig in Portionen à 120 g abwiegen, rund formen und kurz entspannen lassen.

Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit: 15–18 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270° C
Unterhitze: 180° C
Backzeit: 15–18 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen
Backzeit: 15–18 Minuten

Die Portionen flach drücken und dünn ausrollen. Danach unter Spannung zu Stangen aufrollen (Siehe Bildanleitung nächste Seite). Die Stangen auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann 2 bis 3 mal schräg einschneiden und weitere 90 bis 120 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich gut verdoppeln. Zum Schluss nach Anleitung backen.

Aufarbeitung Variante 2:
Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und für 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach den Teig in Portionen à 120 g abwiegen, rund formen und kurz entspannen lassen.

Die Portionen flach drücken und dünn ausrollen. Danach unter Spannung zu Stangen aufrollen (Siehe Bildanleitung unten).

Die Stangen auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann 2 bis 3 mal schräg einschneiden, wieder abdecken und für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten stehen lassen. Zum Schluss nach Anleitung backen.

Teigportionen zu runden Teiglingen formen, entspannen lassen...

... und flach drücken.

Dünn ausrollen...

und unter Spannung zu Stangen aufrollen...

0037_A-0323