

Körner-Max

Auffrischbrot nach Beate Sing

Zutaten:

- 300 g Anstellgut
- 300 g Wasser
- 20 g Hefe
- 400 g Weizenmehl
- 200 g Roggenmehl
- 25 g Salz
- 100 g Körnermischung
- 2 EL Balsamico



Zubereitung:

- **Wichtiger Hinweis:** Das Anstellgut sollte relativ frisch „gefüttert“ sein um eine unangenehme Säure zu vermeiden (Anstellgut wird immer saurer je länger es nicht gefüttert wurde. Ich nehme immer Anstellgut, das max. 3 Tage zuvor gefüttert wurde)
- Das Anstellgut zusammen mit dem lauwarmen Wasser und der Hefe gut verrühren.
Mit dem TM: Anstellgut, Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und für ca. 3 Minuten auf 37°C auf Stufe 2 verrühren.
- Mehle, Salz, Körner und Balsamico zugeben und in einer Küchenmaschine 4 Minuten auf niedrigster Stufe, danach 4 Minuten auf schnellerer Stufe gut verkneten lassen
Mit dem TM: Mehle, Salz, Körner und Balsamico in den Mixtopf geben und für 5 Minuten auf der Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.
- Teig in die große Nixe umfüllen und bei Zimmertemperatur gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Ich verarbeite den Teig immer dann weiter wenn er die komplette Nixe ausfüllt.
- Ofenmeister (bei Bedarf ganz wenig fetten und) mit Mehl austreuen.
- Den Brotteig auf die gemehlte Teigunterlage geben und falten. Sobald der Teigling genug Spannung hat in eine längliche Form wirken und nach Belieben einschneiden.
- In den Ofenmeister setzen und mit dem Deckel mind. 30 Minuten gehen lassen. **Den Deckel bitte nicht mehr abnehmen!**
- Vor dem Ende der Gehzeit den **Backofen auf 250 °C vorheizen, Rost wie immer im unteren Drittel** des Backofens einschieben.
- Den Körner-Max für ca. 55 Minuten backen. Zum auskühlen das Brot aus dem Ofenmeister nehmen und vor dem Anschneiden komplett abkühlen lassen.

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://eichenseher.shop-pamperedchef.de/willkommen/