



Kornspitz

Ansatz

450 gr. Kornmix
450 gr. Wasser 60 - 70° C → anrühren
900 gr. → mind. 3 Std. Stehzeit, spielt zeitlich länger keine Rolle. Am besten im Kühler abstehen lassen.

Teig

900 gr. Ansatz
1'250 gr. Mehl Typ 550 oder (Halbweissmehl)
600 gr. kaltes Wasser
40 gr. Hefe
35 gr. Salz, erst bald am Schluss begeben
20 gr. Ferma GU
20 gr. Fett (Margarine)
2'865 gr.

Teigtemperatur

ca. 28° C

Teigruhe Stock

10 Minuten

Teiginlage Bruch Stück

2'400 gr. (= 30 Stk. à 80 gr.)
350 - 400 gr.

Ofentemperatur

ca. 230° C

Backzeit

25 - 40 Minuten

Teigherstellung

Im Mischgang 4 - 5 Min. anschliessend im Knetgang 3 - 4 Min. Teig muss elastisch sein; nicht überkneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwägen, vorwirken und nochmals 10 Minuten liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach $\frac{3}{4}$ Gare leicht schräg einschneiden und im Dampf backen.

Variante

Mit Brezel Salz vor dem Einschliessen leicht bestreuen, oder mit Mehl bestauben.