

Spitzkornlinge

Zutaten für 14 Brötchen

Sauerteig

- 120g Roggenschrot, 120g Wasser, 12g Roggen – ASG

Verrühren und 15 – 18 Stunden reifen lassen.

Vorteig

- 100g Weizenmehl Type 550, 100g Wasser, 1g Frischhefe

Verrühren, 2 Stunden anspringen lassen, 14 Stunden kühl stellen.

Brühstück

- 110g Dinkelschrot
- 40g Sonnenblumenkerne und 40g Kürbiskerne, geröstet
- 40g Leinsamen
- 230g kochendes Wasser

Mit kochendem Wasser übergießen und 16 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Brühstück
- 220g Weizenmehl 550
- 120g Roggenvollkornmehl
- 140g Wasser
- 7,5g Frischhefe
- 18g Salz
- 15g Rübensirup

Alle Zutaten 15 Minuten langsam kneten. Den Teig danach mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 14 Stücke á ca. 100 gr. abwiegen und wie Brötchen rund schleifen. Die Teiglinge danach leicht oval ausrollen und von der Längsseite zusammen rollen. In Roggenmehl wälzen und 1 1/2 Stunden ruhen lassen.

Vor dem Backen 2 mal einschneiden und mit grobem Salz bestreuen.

Bei 230° ca. 20 Minuten backen.