

Kornspitz



Zutaten

100 g Dinkelkörner
100 g Roggenkörner
2 TL Kümmel
0,5 TL Koriandersamen
0,5 TL Fenchel- und Anissamen (optional)
300 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1 EL Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne
1 Würfel Germ
1 EL Olivenöl
200 g Buttermilch
200 g lauwarmes Wasser

Zubereitung

Dinkel- und Roggenkörner, Kümmel, Koriandersamen, (Fenchel- und Anissamen) in den Mixtopf geben und 1 Min. auf Stufe 10 mahlen.

Weizenmehl, Salz, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne), Germ, Olivenöl, Buttermilch und lauwarmes Wasser zugeben und 3 Min. kneten.

Den weichen Teig in eine Schüssel umfüllen, mit Deckel oder Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen. Backpapier auf ein nasses Backblech geben.

Körnermischung und Roggenmehl auf die Arbeitsfläche streuen, mit einem großen Messer längliche Stücke vom Teig abschneiden und darin wälzen, auf das Backblech geben und nochmals gehen lassen.

Backofen auf 180°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kornspitze mit Wasser besprühen, mit grobem Salz und Kümmel bestreuen und ca. 25-30 Minuten goldbraun backen, und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.