

Kornbrötchen

im Original von „[Mann backt](#)“

Zutaten

Poolish:

- 90 g Weizenmehl Type 550
- 90 g Wasser
- 1 g frische Hefe

Quellstück:

- 90 g Sesam
- 65 g Leinsamen, geschrotet
- 15 g Salz
- 240 g kochendes Wasser

Hauptteig:

- Sauerteig
- Poolish
- Quellstück
- 85 g Roggenmehl Type 1150
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 70 g Wasser
- 15 g Honig

Sauerteig:

- 190 g **aktiver** Sauerteig

Verarbeitung

Poolish:

- Die Zutaten für das Poolish vermengen und für 12 h reifen lassen.
90 g Weizenmehl Type 550, 90 g Wasser, 1 g frische Hefe

Quellstück:

- Für das Quellstück die Saaten und das Salz in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und abgedeckt für 12 h quellen lassen.
90 g Sesam, 65 g Leinsamen, geschrotet, 15 g Salz, 240 g kochendes Wasser

Hauptteig:

- Am Backtag alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten langsam kneten.
- Den Teig 120 min reifen lassen, dabei 3–4-mal dehnen und falten, um ihm Struktur zu geben.
- Anschließend den Teig in 120 g große Teigportionen aufteilen und diese rund schleifen. Die Teiglinge abdecken und für 30 Minuten reifen lassen.

Poolish, Quellstück, Sauerteig, 85 g Roggenmehl Type 1150, 300 g Weizenmehl Type 550, 70 g Wasser, 15 g Honig

Backzeiten:

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen und die Brötchen mit Wasser besprühen bei 250 °C für 35 min mit Schwaden backen.