



## Liebe zum Brot – Brotmeierei

---

### Körnli´s

#### Zutaten:

- 600 g Vollkorn-Getreide, z.B. Weizen, Dinkel, Emmer, Kamut, Einkorn
- 350 ml Wasser
- 13 g Steinsalz
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Weizen- oder Roggen Sauerteig
- 10 g Bio-Hefe



Das Getreide so fein wie möglich mahlen, Salz hinzufügen und vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl hinzufügen, das Olivenöl und den Sauerteig dazugeben und mit der Hand 7 min kneten oder in der Knetmaschine 5 min.

Den Teig nach dem Kneten in Schüssel geben und gut abgedeckt im Kühlschrank 1-3 Tage lagern.

Am Backtag den Teig ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und einmal falten. Dann 70 gr. Teigstücke abwiegen, diese erst rund, dann länglich wirken und auf ein gebuttertes Backblech setzen.

Die Teigstücke können auch in verschiedenen Saaten gewälzt werden, dann vorher mit Wasser benetzen.

Das Backblech mit den Brötchen wieder in einen Gärsack schieben und 20-30 min bei 36 °C gehen lassen. Die Brötchen sollen ein deutlich größeres Volumen nach der Stückgare aufweisen.

Den Ofen auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Schale im Ofen mit anheizen. Die Brötchen mit einer Blumenspritze stark befeuchten. Danach in den Ofen schieben und ca. 12-16 min backen. Dabei eine Tasse mit kaltem Wasser in die feuerfeste Schale gießen und kräftig schwaden.