

# Knusprige Körnerle

## Zutaten

- 80 g Milch
- 80 g Wasser
- 5 g Hefe, frisch
- 60 g Saaten gemischt
  
- 250 g Weizenmehl 550er
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL Backmalz (optional)
  
- Körner-/Saatenmischung



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Hefe in der Flüssigkeit auflösen, Saaten unterrühren und **15 Minuten** quellen lassen.
  - Alle anderen Zutaten dazu und ca. **5-10 Minuten** zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
  - In die Nixe legen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen (ca. 12 Stunden).
  - Am nächsten Morgen den Teig **30 Minuten** vor Verarbeitung aus der Kühlung holen und akklimatisieren lassen.
  - Auf die Teigunterlage geben und 5 Brötchen à ca. 80 g abstechen und formen.
  - Teiglinge abgedeckt weitere **30 Minuten** ruhen lassen. So werden sie hinterher luftiger!
  - In dieser Zeit die Gusseiserne Pfanne im Ofen bei **240°C O/U-Hitze** aufheizen.
  - Die Teiglinge nun mit Wasser bestreichen, in die Saatenmischung drücken, einschneiden und in die heiße Pfanne setzen.
  - Mit Deckel **25-30 Minuten** backen und ggf. weitere 10 Minuten ohne Deckel.
  - Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Da die Gusseiserne Pfanne keinen Deckel hat, nehme ich einfach einen her, der da ist (zB vom Gusseisernen Topf!)
- Diese Brötchen kann man auch im Grundset backen. Dieses aber bitte NICHT leer aufheizen.
- wer nicht die Übernacht Variante backen will: einfach den Hefeanteil erhöhen, die Hefe im handwarmen Wasser auflösen und den Teig nach dem Kneten ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat.
- Dann weiter vorgehen wie im Rezept beschrieben!