



Kornkreisbrot



Das Kornkreisbrot ist fast schon überirdisch lecker. In seiner geometrischen Form erinnert es an die Felder, auf welchen sich die Pflanzen gegen den Boden hin geneigt haben – aus welchen Gründen auch immer.

Zutaten / halbe Portion

4.11.222 Restenverwertung :D

790 g	395 g	Ruchmehl	540 g
210 g	105 g	Vollkornmehl	144 g
7 dl	3.5 dl	Wasser	4.8 dl
25 g	12.5 g	Hefe	42 g
30 g	15 g	Salz	gut halber El.
140 g	70 g	Weizen, gekeimt/gequetscht	11.10.22 keine beigegeben

Zubereitung

- 1 Die beiden Mehle mischen und mit Wasser und Hefe zum Teig verarbeiten.
- 2 Salz beigegeben und den Teig gut durchkneten (ca. 10 Minuten).
- 3 Den Weizen (gekeimt, gequetscht) schonend unter den Teig mischen.
- 4 Die Schüssel mit einem Küchentuch (oder Plastik) zudecken, sodass der Teig ruhen kann, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 5 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Zwei Teigstücke erst rund, dann straff länglich formen.
- 7 Pro Brot 3 Teiglinge auf ein gefettetes Blech zu einem Kornkreis-Zeichen zusammenfügen und ruhen lassen.
- 8 Nochmals kurz gehen lassen und dann die Oberfläche mit Halbweissmehl bestauben.

Im Ofen 50 bis 60 Minuten knusprig backen.

HOME ([HTTPS://SCHWEIZERBROT.CH](https://schweizerbrot.ch)) / REZEPTE

([HTTPS://SCHWEIZERBROT.CH/REZEPTE/](https://schweizerbrot.ch/rezeppte/)) / KORNKREISBROT