

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 beigeben 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) / REZEPTE (HTTPS://SCHWEIZERBROT.CH/REZEPTE/) / KORNKREISBROT