

# Kornspitz selbstgemacht

Der beliebte Kornspitz kann mit dem richtigen Rezept auch zuhause zubereitet werden. Und natürlich ist der Kornspitz selbstgemacht mindestens genauso lecker wie gekaufter!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 20,0 h

**Gesamtzeit:** 20,8 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

### Für den Sauerteig

120 g	Roggenschrot
120 g	Wasser
12 g	Roggen-Anstellgut

### Für den Vorteig

100 g	Weizenmehl
100 g	Wasser
1 g	Frischhefe

### Für das Brühstück

110 g	Dinkelschrot
50 g	Sonnenblumenkerne (geröstete)
50 g	<a href="#">Kürbiskerne</a> (geröstete)
50 g	Leinsamen
230 g	Wasser (kochendes)

### Für den Hauptteig

220 g	Weizenmehl
-------	------------

120 g Roggenvollkornmehl
140 g Wasser
8 g Frischhefe
18 g <a href="#">Salz</a>
15 g Rübensirup
1 Prise <a href="#">Salz</a> (grobes, zum Bestreuen)
50 g Roggenmehl (zum Wälzen)

## Zubereitung

1. Wer Kornspitz selbstmachen möchte, muss zunächst einen Sauerteig, einen Vorteig und ein Brühstück herstellen: Für den Sauerteig das Roggenschrot mit Wasser und Roggen-Anstellgut verrühren und 15-18 Stunden reifen lassen.
2. Aus Weizenmehl, Wasser und Frischhefe den Vorteig anrühren und 2 Stunden ruhen lassen, dann 14 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
3. Für das Brühstück Dinkelschrot, Sonnenblumen- und Kürbiskerne mit Leinsamen mischen und mit kochendem Wasser übergießen. Alles 16 Stunden quellen lassen.
4. Ist alles fertig gereift, den Sauerteig mit dem Vorteig und dem Brühstück vermengen. Weizenmehl, Roggenvollkornmehl, Wasser, Frischhefe, Salz und Rübensirup dazugeben und alles gründlich verkneten. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Anschließend Teiglinge von ca. 100 g abwiegen und zu Kugeln formen. Diese dann leicht oval ausrollen und zu einer länglichen Form zusammenrollen. Rundherum in etwas Roggenmehl wälzen und 90 Minuten rasten lassen.
6. Währenddessen den Backofen auf 230°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teiglinge in ausreichend Abstand zueinander darauf setzen. Mit einem scharfen Messer zweimal einschneiden.
7. Mit grobem Salz bestreuen und zusammen mit einer Schale Wasser in den Ofen stellen. Ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

## Tipp

Ist der Kornspitz selbstgemacht, kann er lauwarm oder kalt verzehrt und nach Belieben mit herzhaftem Käse oder pikanter Wurst serviert werden.