

# KORNRUSTE (MIT UND OHNE SAATEN)

Posted on 16. Januar 2019



Heute habe ich für euch ein neues Brot Rezept, welches gleich in zwei Varianten daherkommt. Eine leckere und knusprige Kornkruste, die ihr entweder mit oder ohne Saaten backen könnt. Natürlich habe ich beide Varianten für euch gebacken und fotografiert. So könnt ihr einfach für euch entscheiden, ob ihr gerne Saaten und Flocken im Teig haben möchtet oder nicht. Ich habe das Brot im Topf gebacken, es kann aber auch gut frei geschoben gebacken werden.



### **Die Sache mit dem Mehl...**

Da die Kornkruste zum Teil aus Vollkornmehl besteht, solltet ihr unbedingt eine Kleinigkeit bezüglich der Wasseraufnahme beachten. Jedes Mehl schwankt ja etwas in der Qualität und damit auch die Menge Wasser, die es binden kann. Das kommt selbst bei der gleichen Sorte und Marke vor. Discounter- oder Billigmehle haben meist eine geringere Wasseraufnahme, als Qualitätsmehle von einer Mühle oder vom Händler eures Vertrauens. Bei Vollkornmehl macht es zusätzlich nochmal einen großen Unterschied, ob es fertig gemahlen gekauft wurde bzw. eine Weile abgelagert ist oder ob es kurz vor dem Backen ganz frisch gemahlen wurde. Mehle, die schon länger lagern, haben meist eine bessere Wasseraufnahme. Daher beachtet dies bitte, wenn ihr das Rezept nachbacken möchtet. Viele Fans von Vollkornbrot mahlen ihr Getreide ja gerne selbst ganz frisch, um den vollen Geschmack und alle Nährstoffe im Mehl zu haben.

Da aber nicht jeder eine Getreidemühle hat und selbst mahlen kann, ist dieses Rezept für "abgelagertes Mehl" konzipiert worden. Wenn ihr also euer Vollkornmehl frisch mahlt, seid erstmal etwas sparsamer mit der Schüttflüssigkeit und gebt sie bei Bedarf zum Ende der Knetzeit noch mit in den Teig.



Die Kornkruste geht insgesamt sehr gut auf. Daher sollte der Topf nicht zu knapp bemessen sein, wenn das Brot nicht freigeschoben gebacken wird. Ein runder Gusstopf mit 26 cm Durchmesser passt gerade noch so. Ein wenig größer wäre fast besser.

Die Rezeptur enthält nur 1 g frische Hefe und wird hauptsächlich mit Lievito Madre getrieben. Wer

sich auf seinen italienischen Sauerteig verlassen kann, kann die Hefe im Prinzip auch weglassen. Oder ihr frischt eure Madre vorher zweimal auf, wenn ihr euch nicht sicher seid. Ich finde eine kleine Zugabe von Hefe zur Sicherheit nicht schlecht, weil ich ja nie weiß, wie fit die Sauerteige meiner Leser sind.



Wer die Wahl hat, hat die Qual. Denn jetzt habt ihr bei diesem Rezept die Wahl, mit so vielen Möglichkeiten: Mit oder ohne Saaten, im Topf oder frei geschoben, mit oder ohne Hefe. Ich bin gespannt wofür ihr euch entscheidet und wünsche euch ganz viel Spaß beim Nachbacken.



## Zutaten für die Kornkruste :

### Lievito Madre:

(50% Hydration/ TA 150)

- 60 g Anstellgut/ Lievito Madre (zimmerwarm)
- 30 g Wasser, lauwarm (ca. 26-30°C)
- 60 g Weizenmehl Type 550

### **Quellstück 1 : (Variante mit Saaten)**

- 80 g Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 12 g Salz
- 110 g gemischte Saaten und Flocken, z.B.: 50 g grobe Dinkel- oder Haferflocken, 30 g Sonnenblumenkerne, 10 g Sesam, 10 g Leinsamenschrot, 10 g Mohn

### **Quellstück 2 : (Variante ohne Saaten)**

- 80 g Wasser
- 12 g Salz
- 40 g Altbrot, geröstet und gemahlen (statt Saaten und Flocken)
- optional: 1 Tl Brotklee oder Brotgewürz

### **Autolyseteig:**

- 150 g Joghurt, griechischer Art (kühlschranksalt)(vegan/ milchfrei: Sojajoghurt)
- 180 g Wasser (kühl aus der Leitung)
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 150 g Weizenvollkornmehl (gerne aus Rotkorn/ Puroweizen oder Gelbweizen)
- 50 g Roggenvollkornmehl

### **Hauptteig:**

- Autolyseteig
- Lievito Madre
- 1 g frische Hefe (optional/ Sicherheitshefe)
- 10 g Rübensirup, Honig oder braunen Zucker
- 1 Prise Vitamin C Pulver oder Acerola-Pulver (optional)
- zusätzlich bis zu 40g Wasser (bei Bedarf)
- 10 g Öl (z.B. Olivenöl)
- optional: Sonnenblumenkerne, Sesam und Mohn zum wälzen

## **Kornkruste zubereiten:**

### **Lievito Madre:**

1. Lievito Madre-Anstellgut in dem Wasser auflösen (Bei Bedarf erstmal kurz in dem Wasser einweichen lassen.)
2. Gründlich mit dem Mehl verkneten.
3. 3-4 Stunden bei etwa 23-28° reifen lassen.

4. In dieser Zeit sollte sich das Volumen mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

### Quellstück:

1. Die Zutaten für Quellstück 1 **oder** Quellstück 2 kurz vermischen (also nur ein Quellstück).
2. Mindestens für 6 Stunden, besser über Nacht quellen lassen.

### Autolyseteig:

Wasser, Joghurt und das gesamte Mehl kurz verkneten und für 60 Minuten zur [Autolyse](#) stehen lassen.

### Hauptteig:

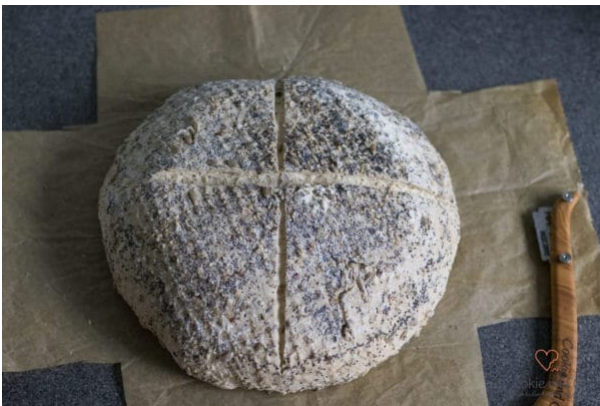
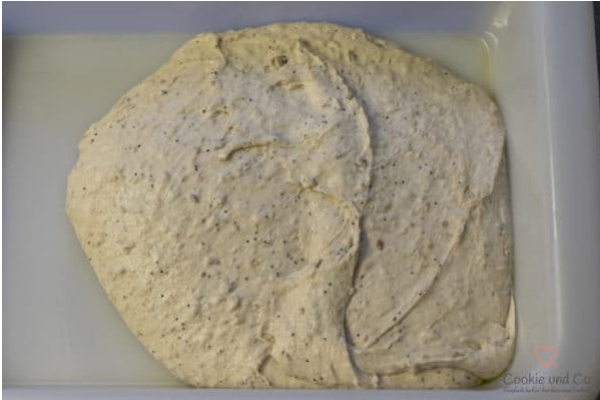
1. Autolyseteig, reife Lievito Madre, Hefe, Vitamin C und Rübensirup hinzugeben für etwa 8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. (Kenwood CC: Stufe 1). (Der Teig sollte erstmal nicht zu weich sein, da das Quellstück noch hinzukommt.)
2. Für weitere 3-4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit weiter kneten. Dabei zunächst das Quellstück (entweder Quellstück 1 oder Quellstück 2) und danach das Öl einkneten. Bei Bedarf noch schluckweise bis zu 40 g Wasser mit einkneten lassen.
3. In eine leicht geölte Teigwanne geben und für 3 - 3,5 Stunden bei etwa 22-24°C zur Gare stellen. Dabei sofort und nach 60/ 120 Minuten dehnen und falten ([stretch & fold](#)). Der Teig sollte sich in dieser Zeit etwa verdoppelt haben.
4. Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche locker rund wirken. 30 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
5. Nochmals rund oder länglich wirken. Nach Wunsch in Saaten wälzen (dazu den Teigling bei Bedarf etwas anfeuchten). In ein bemehltes Gärkörbchen geben.
6. Für 30 Minuten anspringen lassen. Danach abgedeckt für ca. 12-14 Stunden in den Kühlschrank (5°C) geben.

### Am Backtag:

1. 60 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf (mindestens 26-28cm) **oder** einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.
2. Danach den Teigling auf Backpapier stürzen und nach Wunsch einschneiden.
3. **Backen im Gusstopf:** Den Teigling samt Backpapier in den vorgeheizten Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt etwa 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
4. **Frei geschoben:** Teigling samt Backpapier auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein transportieren und schwaden (Wasserdampf). Nach etwa 10 Minuten die Ofentür einmal weit

öffnen (damit die Feuchtigkeit hinaus lassen) und die Temperatur auf 210°C senken. Für insgesamt etwa 40-45 Minuten backen.

5. Das Brot nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. (Wer möchte kann es sofort nach dem backen mit ein wenig Wasser einsprühen.)





# ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

## Lievito Madre:

1. Anstellgut vom Lievito Madre in dem Wasser auflösen (Bei Bedarf erstmal kurz in dem Wasser einweichen lassen.)
2. Gründlich mit dem Mehl verkneten. (Bei Bedarf: 1 Min./ Teigknetstufe)
3. 3-4 Stunden bei etwa 23-28° reifen lassen.
4. In dieser Zeit sollte sich das Volumen mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

## Quellstück:

1. Die Zutaten für Quellstück 1 **oder** Quellstück 2 kurz vermischen (also nur ein Quellstück).
2. Mindestens für 6 Stunden, besser über Nacht quellen lassen.

## Autolyseteig:

Wasser, Joghurt und das gesamte Mehl in den Mixtopf geben, 1 Min./ Teigknetstufe. Für 60 Minuten zur [Autolyse](#) stehen lassen.

## Hauptteig:

1. Reifer Lievito Madre, Hefe, Vitamin C und Rübensirup zum Autolyseteig hinzugeben, 4 Min./ Teigknetstufe. (Gegebenenfalls mit dem Spatel vorher vom Messer lösen.)
2. Das Quellstück hinzugeben, 1 Min./ Teigknetstufe.
3. Öl (und jetzt gegebenenfalls noch etwas Wasser) hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
4. In eine leicht geölte Teigwanne geben und für 3 - 3,5 Stunden bei etwa 22-24°C zur Gare stellen. Dabei sofort und nach 60/ 120 Minuten dehnen und falten ([strech & fold](#)). Der Teig sollte sich in dieser Zeit etwa verdoppelt haben.
5. Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche locker rund wirken. 30 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
6. Nochmals rund oder länglich wirken. Nach Wunsch und in Saaten wälzen (dazu den Teigling bei Bedarf etwas anfeuchten) und in ein bemehltes Gärkörbchen geben.
7. Für 30 Minuten anspringen lassen. Danach für ca. 12- 14 Stunden in den Kühlschrank (5°C) geben.

## Am Backtag:

1. 60 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Entweder zusammen mit einem großen Gusstopf (mindestens 26-28cm) **oder** einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.

2. Danach den Teigling auf Backpapier stürzen und nach Wunsch einschneiden.
3. **Backen im Gusstopf:** Den Teigling samt Backpapier in den vorgeheizten Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt etwa 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen.
4. **Frei geschoben:** Teigling samt Backpapier auf den heißen Backstahl/ Blech/ Pizzastein transportieren und schwaden (Wasserdampf). Nach etwa 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen (und die Feuchtigkeit hinaus lassen) und die Temperatur auf 210°C senken. Für insgesamt etwa 40-45 Minuten backen.
5. Das Brot nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. (Wer möchte kann es sofort nach dem backen mit ein wenig Wasser einsprühen.)