



# Kornspitz

ein Produkt aus dem Hause **backaldrin**, Asten/Wien

<b>Ansatz</b>	<b>450 gr. Kornmix</b> <u>450 gr.</u> Wasser 60 - 70° C → anrühren 900 gr. → <u>mind.</u> 3 Std. Stehzeit, spielt zeitlich länger keine Rolle. Am besten im Kühler abstehen lassen.
<b>Teig</b>	900 gr. Ansatz 1'250 gr. Mehl Typ 550 oder (Halbweissmehl) 600 gr. kaltes Wasser 40 gr. Hefe 35 gr. Salz, erst bald am Schluss begeben 20 gr. Ferma GU <u>20 gr.</u> Fett (Margarine) 2'865 gr.
<b>Teigtemperatur</b>	ca. 28° C
<b>Teigruhe Stock</b>	10 Minuten
<b>Teigeinlage Bruch Stück</b>	2'400 gr. (= 30 Stk. à 80 gr.) 350 - 400 gr.
<b>Ofentemperatur</b>	ca. 230° C
<b>Backzeit</b>	25 - 40 Minuten
<b>Teigherstellung</b>	Im Mischgang 4 - 5 Min. anschliessend im Knetgang 3 - 4 Min. Teig muss elastisch sein; nicht überkneten. Nach Teigruhe in Stücke oder Brüche abwägen, vorwirken und nochmals 10 Minuten liegen lassen. Anschliessend mit der Maschine oder von Hand aufarbeiten. Nach $\frac{3}{4}$ Gare leicht schräg einschneiden und im Dampf backen.
<b>Variante</b>	Mit Brezel Salz vor dem Einschiessen leicht bestreuen, oder mit Mehl bestauben.



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052/202'64'31