

441.kornspitz ala spitz Kornbulky od Ajna

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

300 ml vody

2 lžičky soli

4 lžíce sušené bramborové kaše

500 g pšeničné hladké mouky

1 lžička cukru

20 g droždí

Mezitím nahrubo pomlet / možno i v mixéru, robotu/

50 g pšenice

30 g žita

1 lžíce sójových bobů

a smíchat s vrchovatou lžící sojového granulátu

vrchovatou lžící pšeničných otrub

1 lžící lněného semínka

1 lžící praženého žitného sladu

1 lžící drceného pšeničného sladu / místo obou jsem dala 2 lžíce Sladovitu/výtažek z ječného sladu, prodává

Zdravá výživa/

3 lžícemi slunečnicových semen

Postup

Program Těsto.

Směs zalít 100 ml vroucí vody a nechat nabobtnat, po pípnutí smísit s těstem.

Těsto rozdělit na kousky /16-18/, každý pomoučnit žitnou moukou a rozválet na obdélník cca 10x12 cm a zavinout z kratší strany do válečku a nechat hodinu vykynout přikryté na plechu.

Troubu rozehrát na 225°C, na dno vložit kastrůlek s vroucí vodou. Před dokynutím každý Kornspitz 2x šikmo naříznout, potřít vodou, posypat kmínem a hrubou solí. Péct 10 min. na 225°C, během této doby neotvírat troubu ! Potom ztlumit na 200°C a dopéct do zlatova cca 20 min. Po upečení potřít znovu vodou a nechat zchladnout na mřížce.