

Leinsamen-Ecken



Dreieckige Brote mit herrlich röscher Kruste und weicher Krume. Hier mit Gold-Leinsamen. Das Rezept eignet sich auch für Brötchen (100g/Stück), dann reduziert sich die Backzeit auf ca. 20 Minuten.

3 Brote

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 2 Std 20 min

Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für das Brühstück

150 g Leinsamen (bei mir Gold-Leinsamen)

200 g Wasser, kochend

Für den Poolish

200 g Weizenmehl Type 550
200 g Wasser
1 g frische Hefe

Für den Hauptteig

Brühstück
Poolish
450 g Weizenmehl Type 550
350 g Weizenvollkornmehl
450 g Wasser (bei mir handwarm)
10 g frische Hefe
20 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend das Brühstück und den Poolish zubereiten. Für das Brühstück Leinsamen in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser übergießen, abdecken und bis zum nächsten Tag quellen lassen.
2. Alle Zutaten für den Poolish in eine separate Schüssel geben, miteinander verrühren, abdecken und bei Zimmertemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.
3. Für den Hauptteig am nächsten Tag alle Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten auf Stufe 1 kneten. Danach das Salz zugeben und den Teig weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Abschließend noch für 1 Minute auf Stufe 3 kneten, nun sollte sich der Teig vom Schüsselrand (aber nicht komplett vom Boden) lösen.
4. Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.
5. Backpapier auf einen großen Teigschieber legen (ich habe ein flaches Backblech verwendet).
6. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 gleiche Stücke

(ca. 630 g/Stück) teilen und zu Kugeln formen. Mit Bäckerleinen (oder einem Geschirrtuch) abdecken und 15-20 (bei mir 15 Minuten) ruhen lassen.

7. Jede Kugel mit einem Teigroller jeweils an 3 Ecken flach rollen und die „Flügel“ nacheinander über das Brot klappen. Dabei die Ecken schön ausformen, damit ein richtiges Dreieck entsteht. Mit den gefalteten Flügeln nach unten auf das Backpapier legen. Die Brote mit Weizenmehl bestäuben, abdecken und wieder für 1 Stunde ruhen lassen.
8. Frühzeitig den Backofen mit Backstein (bei mir ein Backblech) und Dampfschale (feuerfeste Schale mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser auf dem Boden des Backofens) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Brote parallel zu den Seiten einschneiden. Entweder die Brote mit dem Teigschieber auf den Backstein schieben (oder wie ich, das heiße Backblech kurz aus dem Ofen nehmen, die Brote inkl. Backpapier vom kalten Blech auf das heiße Blech ziehen und wieder in den Ofen schieben).
10. Für 10 Minuten bei 250°C mit Dampf backen, anschließend den Dampf ablassen (Ofentür für ca. 1 Minute weit öffnen und die Dampfschale herausnehmen). Dann die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 30-35 Minuten weiterbacken.
11. Nach der Backzeit die Brote auf einem Rost auskühlen lassen.