

Spitzbuam Paul Jungreithmayr/Franz Brandl

Sein ganzes Bäckerwissen habe er gebraucht und wochenlang getüftelt, erzählte mir Pauli Jungreithmayr, um das Rezept für diese „Spitzbuam“ zu kreieren. Die Mühe hat sich gelohnt: Er hat ein geniales, hochwertiges Gebäck mit Saaten, Altbrot und Haferflocken entwickelt, das den markenrechtlich geschützten Kornspitz ziemlich blass aussehen lässt. Dieses Gebäck gehört zu meinen absoluten Lieblingsrezepten.

-

Zutaten für ca. 14 Stück

Kochstück:

50 g Roggenschrot (ersatzweise Roggenvollkornmehl)
50 g Weizenvollkornmehl
35 g Leinsamen
15 g Sesam
50 g Haferflocken
270 g Wasser (70 °C)
18 g Backmalz
20 g Brotbrösel

Hauptteig:

25 g Hefe
155 g Wasser (20 °C)
Kochstück
500 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt
15 g Backmalz
15 g weiche Butter
15 g Salz

Teigbereitung:

Die Zutaten für das Kochstück in einen Topf geben und so lange kochen (dabei sehr gut rühren), bis sie eine puddingartige Konsistenz haben. Das Kochstück dann zuerst bei Raumtemperatur, dann im Kühlschrank ca. 3 Stunden abkühlen lassen. Ein Kochstück kann ca. 3 Tage gelagert, nach dem Abkühlen aber auch sofort verwendet werden.

Für den Hauptteig die Hefe im Wasser auflösen. Dann mit dem Kochstück und allen anderen Zutaten des Hauptteiges in der Küchenmaschine 8 Minuten langsam und 3 Minuten schnell zu einem Teig kneten.

Aufarbeiten:

Anschließend den Teig in Portionen von 80 g teilen und die Teiglinge auf einem bemehlten Brett rundschleifen. Danach zu ovalen Teigflecken ausrollen und wie zu Salzstangerln einrollen. Es entstehen kurze Teigrollen. Diese Rollen mit Wasser abstreichen. Sesam auf einen Teller streuen und die Teigrollen darin mit der feuchten Seite eintauchen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Wellenschliffmesser zweimal schräg einschneiden. Die Spitzbuam an einem warmen Ort mit einem Tuch abgedeckt rund 40 Minuten ruhen lassen.

40 min

Backen:

Die Spitzbuam in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen schieben und rund 15 Minuten backen.