

# Ketex-5-Saaten-Spezialmix

- Dienstag, November 29, 2016

<https://ketex.de/blog/ketex-5-saaten-spezialmix/>

Zurück

Weiter

*Auf der Suche nach neuen Geschmacks- und Genusswelten bin ich auf Basilikum- und Leindottersamen aufmerksam geworden. Daraus und aus noch 3 anderen Samen ist der Ketex-5-Saaten-Spezialmix entstanden. Diese Mischung kann als Quellstück und auch als Bestreuerung eingesetzt werden. Hier kann jeder nach Lust und Laune mit der neuen Mischung experimentieren. Mit der Tigerstreiche ergibt sich ein ganz neues Geschmackserlebnis, und die Gebäcke werden außerordentlich kross (rösch) und knackig.*

## 1. Sauerteig

- 300 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 300 g Wasser
- 30 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Quellstück

- 200 g [Ketex-5-Saaten-Spezialmix](#)
- 200 g Wasser

Die Saaten mit dem Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 350 g [Roggenmehl 997 Oder 1150](#)
- 350 g [Weizenmehl 550](#)
- 350 g Wasser
- 20 g Salz
- 15 g Frischhefe
- 3 g Speiseöl
- [Tigerstreiche](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Öl 10 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, dann 1 Minute vor Knetende das Öl zufügen und unterkneten.

Anschließend eine Teigruhe im Kessel von 30 Minuten einhalten.

Den Teig dann auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und gut rundwirken. Wieder eine Ruhezeit von 15 Minuten einhalten.

Für kleine Brote habe ich Teigstücke von 400 g abgewogen und rundgewirkt. Für die Rauten formt man eine schöne gleichmäßige Rolle, drückt sie platt (ca. 1,5 cm Teigdicke) und sticht mit einem [Teigabstecher](#) diagonal die Rauten ab.

Jetzt die fertigen Teiglinge auf ein Back- oder [Lochblech](#) setzen, mit der angerührten Tigerstreiche bestreichen und mit dem Saatenmix großzügig bestreuen. Dann 30 Minuten zur Gare stellen.

Den Ofen auf 240° vorheizen und fallend auf 180° schön braun ausbacken. Die Rauten brauchen 20 Minuten und die kleinen Brote 35 Minuten. Bitte das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Auf einem Rost abkühlen lassen.

## Ketex-5-Saaten-Spezialmix

*Auf der Suche nach neuen Geschmacks- und Genusswelten bin ich auf Basilikum- und Leindottersamen aufmerksam geworden. Daraus und aus noch 3 anderen Samen ist der Ketex-5-Saaten-Spezialmix entstanden. Diese Mischung kann als Quellstück und auch als Bestreuerung eingesetzt werden. Hier kann jeder nach Lust und Laune mit der neuen Mischung experimentieren. Mit der Tigerstreiche ergibt sich ein ganz neues Geschmackserlebnis, und die Gebäcke werden außerordentlich kross (rösch) und knackig.*

- Küchenmaschine
- Teigabstecher
- Lochblech

### 1. Sauerteig

- 300 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 300 g Wasser
- 30 g Roggen-ASG

### 2. Quellstück

- 200 g Ketex-5-Saaten-Spezialmix
- 200 g Wasser

### 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 350 g Roggenmehl 997 oder 1150
- 350 g Weizenmehl 550
- 350 g Wasser
- 20 g Salz
- 15 g Frischhefe
- 3 g Speiseöl
- Tigerstreiche

### 1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

### 2. Quellstück

1. Die Saaten mit dem Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen.

### 3. Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf das Öl 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten, dann 1 Minute vor Knetende das Öl zufügen und unterkneten.
2. Anschließend eine Teigruhe im Kessel von 30 Minuten einhalten.
3. Den Teig dann auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und gut rundwirken. Wieder eine Ruhezeit von 15 Minuten einhalten.
4. Für kleine Brote habe ich Teigstücke von 400 g abgewogen und rundgewirkt. Für die Rauten formt man eine schöne gleichmäßige Rolle, drückt sie platt (ca. 1,5 cm Teigdicke) und sticht mit einem Teigabstecher diagonal die Rauten ab.
5. Jetzt die fertigen Teiglinge auf ein Back- oder Lochblech setzen, mit der angerührten Tigerstreiche bestreichen und mit dem Saatenmix großzügig bestreuen. Dann 30 Minuten zur Gare stellen.
6. Den Ofen auf 240° vorheizen und fallend auf 180° schön braun ausbacken. Die Rauten brauchen 20 Minuten und die kleinen Brote 35 Minuten. Bitte das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.
7. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Ketex-5-Saaten-Spezialmix, Quellstück, Roggenmehl, Sauerteig, Tigerstreiche, Weizenmehl

---

-