



# Krusti-Semmel

## Langzeitführung

### Zutaten für 17 Stück à 100 g:

#### Weizenvorteig:

150 g Weizenmehl 550  
150 g Wasser  
5 g Hefe

#### Teig:

305 g Weizenvorteig  
650 g Weizenmehl 550  
200 g Roggenmehl 1150  
oder 997  
30 g Malz  
5 – 10 g Hefe  
40 g Anstellgut  
vom Roggensauerteig  
Ca. 500 ml Wasser  
In den letzten 2 Minuten:  
20 g Salz  
30 g Pflanzenöl

---

ca. 1.730 g Gesamtteig

### Zubereitung:

#### Weizenvorteig

Die Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel miteinander verrühren und für mindestens 12 Stunden stehen lassen.

#### Teig

Am nächsten Tag alle Zutaten in der Teigknetmaschine miteinander verkneten und ca. 90 Minuten ruhen lassen.

#### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 11 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

Danach in 17 x 100 g schwere Portionen abwägen, in Roggenmehl wenden und von beiden Seiten einschlagen, langrollen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Roggenmehl bemehltes Bäckerleinen legen. Dort nochmals 45 – 60 Minuten gehen lassen. Danach für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nachdem die Teiglinge aus dem Kühlschrank genommen worden sind, für etwa 45 Minuten im Raum reifen lassen. Nach dieser Ruhezeit die Teiglinge umdrehen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend nochmals 15 Minuten ruhen lassen und backen.



Im Holzbackofen:  
Bei 270 °C einschließen  
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 270 °C  
Unterhitze: 170 °C  
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 220 °C einschließen  
Backzeit: 18 – 20 Minuten