



Krusti-Semmel

Lievito Madre

Zutaten für 17 Krusti-Semmel:

Lievito Madre anfrischen:

- 120 g Lievito Madre
- 120 g Weizenmehl 550
- 60 g Wasser

Hauptteig:

- 300 g Lievito Madre angefrischt
- 600 g Weizenmehl 550
- 200 g Roggenmehl 1150
- 30 g Backmalz
- 2 g Hefe (nach Bedarf)
- Ca. 590 g Wasser

In den letzten 2 Minuten:

- 20 g Salz
- 30 g Pflanzenöl

1.772 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25 °C

Zubereitung:

Lievito Madre anfrischen:

Die Zutaten für den Lievito Madre in einer Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten und 4 – 6 Stunden bei Raumtemperatur (optimal 28 °C) stehen lassen. Der Lievito Madre sollte sich im Volumen verdreifachen.

Hauptteig:

Alle Zutaten miteinander verkneten (siehe Knetzeiten). Den Teig ca. 120 Minuten ruhen lassen. Dabei sollte er sich verdoppeln.

Danach in 17 x 110 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 ca. 100 – 120 Minuten gehen 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

Knetzeiten:

1-Gang Maschine: 12 – 14 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam,
5 Minuten schnell

NOVA: 6 Minuten Stufe 2

5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte