



Krusti-Semmel

Zutaten für 9 Brötchen

Vorteig:

- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 150 g Wasser
- 5 g Hefe

Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 305 g Vorteig
- 12 g Malz
- 10 g Hefe
- 12 g Salz
- 270 g Wasser

Zubereitung:

Den Vorteig mit Roggenmehl, Wasser und Hefe herstellen und 5-16 Stunden stehen lassen.

Für den Teig den Vorteig und die restlichen Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine 10 Minuten kneten und anschließend mit Gärfolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Gare je 120 g Teiglinge abwägen und in Roggenmehl wenden. Die Teiglinge von beiden Seiten einschlagen, langrollen und mit dem Schluss nach unten im Bäckerleinen einschlagen. Eine weitere Stunde gehen lassen.

Vor dem Backen auf eine Dauerbackfolie mit dem Schluss nach oben legen und in den Ofen einschießen.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen.
Backzeit 20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C,
Unterhitze 180° C
Backzeit 20 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen.
Backzeit 20 Minuten.