Krusti Krusti-Semmel

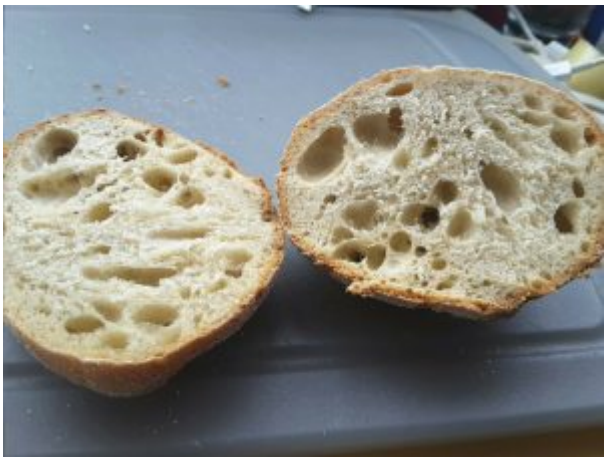

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück
12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:
425 Gramm Weizenmehl, Typ 550
280 ml Wasser
10 Gramm Salz
6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe
10 Gramm enzymaktives Backmalz
1 EL Zuckerrübensirup
15 Gramm weiche Butter
später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:
Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.