

22. November 2011

Krustis nach Stefanie Herberth

Dreh dich im Kreis... nachdem ich meine „normalen“ Weizenbrötchen veröffentlicht hatte, hat sich Stefanie inspirieren lassen und eine eigene Variante gebacken. Weiter auf der Suche nach einem noch besseren Weizenbrötchen hatte sie im Anschluss ein anderes Rezept ausprobiert, das ich nun in leicht abgewandelter Form zum Nachbacken in Angriff genommen habe. Ihre Krustis sahen einfach zu gut aus, um sie nicht auch zu wagen.

Stefanie verwendet etwas Eiweiß im Teig. Das soll die Stabilität der Krume verbessern. Reizvoll ist, dass der Teig über Nacht gehen kann und er am Morgen nur noch in Form gebracht werden muss. Für frische Sonntagsbrötchen müsste man also nur etwa anderthalb Stunden früher aufstehen...

Ich habe etwas weniger Wasser und deutlich weniger Butter verwendet. Weniger Butter, weil 10% für ein Weizenbrötchen nach meinem Geschmack etwas zu viel sind. Auch die Formgebung habe ich ein wenig abgewandelt.

Die Brötchen haben ein wirklich rustikales Äußeres, das beim Hineinbeißen wunderbar kracht. Beim Abkühlen knistert die Kruste. Die Krume ist feinporig und sehr locker. Geschmacklich mild, hervorragend für Marmeladen oder Schnittkäse.

Vorteig

- 125 g Weizenmehl 550
- 125 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 20 g Eiweiß
- 40 g Milch
- 140 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 20 g Butter

Die Vorteigzutaten mischen und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer der Butter 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Dann die Butter zugeben und weitere 2 Minuten zu einem homogenen, schwach bis nicht klebenden und straffen Teig verarbeiten, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

Den Teig 8-10 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Anschließend neun 100 g-Teiglinge abstechen, je zu einem ca. 30 cm langen Strang rollen und in der Mitte zu zwei 15 cm langen Strängen halbieren. Beide Stränge der Länge nach nebeneinanderlegen und mit der Hand etwas flach drücken. Nun von einer der beiden schmalen Seite her straff aufrollen.

Die Teiglinge nun mit dem Schluss nach unten in bemehltes Bäckerleinen setzen und 60 Minuten zur Gare stellen.

Mit dem Schluss nach oben bei 250°C fallend auf 230°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

