

Krustenkranz

1 Brot à ca. 355 g (6 Brötchen)
Dauer: ca. 45 min.

Zutaten

- 125 g Weissmehl (550)
- 125 g Halbweissmehl (720)
- 165 ml Wasser
- 10 g Hefe
- 3/4 TL Malz
- 4 g Salz
- Sonnenblumenöl



Zubereitung

1. Hefe in eine kleine Schale bröckeln, Malz dazugeben, mit dem Schneebesen gut verrühren, bis alles flüssig ist
2. Mehl in die Schüssel der Knetmaschine geben, in der Mitte eine Mulde formen
3. Hefe/Malz-Gemisch in die Mulde leeren, 1 dl Wasser dazugeben und mit dem Schneebesen und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren
4. Etwas Mehl vom Rand über den Vorteig streuen, 20 min. zugedeckt mit einem Küchentuch gehen lassen
5. Salz und restliches Wasser zugeben, 3 min. auf der 1. Stufe der Knetmaschine mischen, danach 6 min. auf der 2. Stufe kneten
6. Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken und 1 Stunde gehen lassen
7. Teig in 6 gleichgrosse Portionen teilen
8. Die Portionen auf einer leicht bemehlten Unterlage rund formen, 5 min. entspannen lassen
9. Die Kugeln mit dem Schluss nach oben auf die Arbeitsfläche legen, platt drücken und die Scheiben mit Sonnenblumenöl einpinseln
10. Jetzt den Rand der Platten zur Mitte falten und etwas zusammendrücken
11. Kugeln mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes, leicht bemehltes Backblech legen, 15 min. zugedeckt gehen lassen
12. Kugeln umdrehen, in einem Kreis anordnen, sodass sie sich berühren, weitere 10 min. zugedeckt gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 240°C vorheizen
13. Das in der Ofenmitte einschieben, Ofenwände und -decke kräftig mit Wasser besprühen, 10 min. backen

14. Temperatur auf 180°C reduzieren, Ofentür kurz öffnen und weitere 15 - 20 min. backen

15. Krustenkranz heiss aus dem Ofen mit Wasser bepinseln (für den Glanz)