

Krusties mit altem Teig

- Donnerstag, September 15, 2011

<https://ketex.de/blog/krusties-mit-altem-teig/>

Da ich mit "altem Teig" (pâte fermentée) immer hervorragende Geschmacksergebnisse erzielt habe, und ich noch eine Portion davon im Kühlschrank hatte, habe ich diese Krusties gebacken, die schon lange auf meiner Backliste stehen. Ich habe sie mit Vorteig und einer langen kalten Führung gemacht.

Das Resultat waren die sehr leckeren Krusties. Durch ihre aufgesprungene Kruste sind sie sehr knusprig.

1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl T 65](#) ([550er](#) geht natürlich auch)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Am Morgen alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Anschließend wandert der Teig bis **abends** in den Kühlschrank.

2. Alter Teig

(Pâte fermentée)

Ich habe immer alten Teig im Kühlschrank und habe von diesem 350 g abgenommen. So ein alter Teig kann bei mir schon mal bis zu 10 Tagen im Kühlschrank stehen. Je älter er wird, desto besser wird der Geschmack.

Wer keinen alten Teig hat, nimmt:

- 202 g [Weizenmehl T 65](#)
- 142 g Wasser
- 2 g Salz
- 4 g Frischhefe

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Raumtemperatur 12-16 Stunden stehen lassen, bis er aufgegangen ist und gerade anfängt, im Zentrum wieder zurückzugehen. Alternativ 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Vorteig
- alter Teig
- 800 g [Weizenmehl T 65](#)
- 430 g Wasser
- 20 g Salz
- 8 g Frischhefe
- 15 g Butter
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und 15 Minuten kneten lassen, dann das Salz zugeben und nochmal 3 Minuten kneten lassen.

Danach den Teig aus der Knetschüssel nehmen. Von diesem Teig 350 g abnehmen und für das nächste Backen mit „altem Teig“ in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahren (man kann natürlich auch den gesamten Teig weiterverarbeiten und bekommt dann entsprechend mehr Krusties). Den restlichen Teig in eine [Teigwanne](#) oder eine große, mit einem angefeuchteten Handtuch abgedeckte Schüssel füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten akklimatisieren lassen. Jetzt 16 Stücke à ca. 100-105 g abwägen und wie Brötchen rundschleifen.

Mit einem [Rollholz](#) die Teiglinge etwas oval ausrollen und von der Längstseite einmal von links und dann von rechts einschlagen. Mit dem entstandenen Schluß nach unten in bemehlte [Leinentücher](#) für 60-70 Minuten zur Gare stellen. Nicht vergessen, mit einer [Folie](#) abzudecken, damit die Teiglinge nicht verhauten.

Vor dem Einschließen umdrehen, auf ein Backblech legen und bei 230° für 20 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Einschließen schwaden und den Dampf nach 10-15 Minuten wieder ablassen.

Krusties mit altem Teig

Da ich mit "altem Teig" (pâte fermentée) immer hervorragende Geschmacksergebnisse erzielt habe, und ich noch eine Portion davon im Kühlschrank hatte, habe ich diese Krusties gebacken, die schon lange auf meiner Backliste stehen. Ich habe sie mit Vorteig und einer langen kalten Führung gemacht. Das Resultat waren die sehr leckeren Krusties. Durch ihre aufgesprungene Kruste sind sie sehr knusprig.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Rollholz

- Leinentücher
- Folie

1. Vorteig

- 200 g Weizenmehl T65 ((550er geht natürlich auch))
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

2. alter Teig (Pâte fermentée)

- 202 g Weizenmehl T65
- 142 g Wasser
- 2 g Salz
- 4 g Frischhefe

3. Hauptteig

- Vorteig
- alter Teig
- 800 g Weizenmehl T65
- 430 g Wasser
- 20 g Salz
- 8 g Frischhefe
- 15 g Butter
- 15 g flüssiges Backmalz ((= 1EL))

1. Vorteig

1. Am Morgen alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden anspringen lassen. Anschließend wandert der Teig bis **abends** in den Kühlschrank.

2. alter Teig (Pâte fermentée)

1. Ich habe immer alten Teig im Kühlschrank und habe von diesem 350 g abgenommen. So ein alter Teig kann bei mir schon mal bis zu 10 Tagen im Kühlschrank stehen. Je älter er wird, desto besser wird der Geschmack.
2. Wer keinen alten Teig hat, geht wie folgt vor:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Raumtemperatur 12-16 Stunden stehen lassen, bis er aufgegangen ist und gerade anfängt, im Zentrum wieder zurückzugehen. Alternativ 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank

stellen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 15 Minuten kneten lassen, dann das Salz zugeben und nochmal 3 Minuten kneten lassen.
2. Danach den Teig aus der Knetschüssel nehmen. Von diesem Teig 350 g abnehmen und für das nächste Backen mit "altem Teig" in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahren (man kann natürlich auch den gesamten Teig weiterverarbeiten und bekommt dann entsprechend mehr Krusties). Den restlichen Teig in eine Teigwanne oder eine große, mit einem angefeuchteten Handtuch abgedeckte Schüssel füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten akklimatisieren lassen. Jetzt 16 Stücke à ca. 100-105 g abwiegen und wie Brötchen rundschleifen.
4. Mit einem Rollholz die Teiglinge etwas oval ausrollen und von der Längstseite einmal von links und dann von rechts einschlagen. Mit dem entstandenen Schluß nach unten in bemehlte Leinentücher für 60-70 Minuten zur Gare stellen. Nicht vergessen, mit einer Folie abzudecken, damit die Teiglinge nicht verhauten.
5. Vor dem Einschießen umdrehen, auf ein Backblech legen und bei 230° für 20 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Einschießen schwaden und den Dampf nach 10-15 Minuten wieder ablassen.

Brötchen

Deutsch

alter Teig, flüssiges Backmalz, Hefe, Pâte fermentée, Vorteig, Weizenmehl