

# Krusti

(gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef®)

Den Backofen auf 240 ° C vorheizen.7

## Mit dem Thermomix:

520 g Wasser zusammen mit der Hefe 37 °/ 3 Minuten/  
Stufe 1 rühren.

Dann die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und  
bei weiteren 3 Minuten/Knetstufe alles zu einem schö-  
nen Brotteig verarbeiten.

## Ohne Thermomix:

520 g lauwarmes Wasser nehmen und darin die Hefe  
auflösen.

Dann die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und  
zu einem schönen Teig verarbeiten. Gerne auch mit  
einer Küchenmaschine.

## Vor dem Backen:

Den Teig ca. 30—40 Minuten gehen lassen.

Dann 6—8 Mal falten und als Leib formen.

Den Teig in den gefetteten Zaubermeister geben, mit  
einem scharfen Messer einschneiden und mit dem  
Streufix, der mit Mehl bestückt ist, bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen, Ober– Unterhitze ca. 60  
Minuten auf 240 ° backen .



## Zutaten:

520 g Wasser

25 g frische Hefe

300 g Roggenmehl (1150)

450 g Weizenmehl (550)

3 TL Roggensauerteigpulver

2 TL Backmalz

3 TL Salz

1 TL Brotgewürz

## **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

