Krustis (Krustensemmel)

Zutaten:



Teig:
600 g Weizenmehl
42 g Hefe (1 Würfel)
200 g Wasser
200 g Milch
15 g Salz
10 g Margarine
2 Esslöffel Kartoffelpüreepulver

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einen glatten Teig verkneten, und zu einer runden Form wirken (formen). 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig flach drücken, und 50 Gramm Stücke abwiegen.
Jeweils zwei flache Stücke gut bemehlen, und aufeinander legen. Zusammenrollen, so dass unten noch ein offener Schlitz ist. Diese Seite auf ein bemehltes Küchentuch legen, und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
Den Backofen auf 220°C vorheizen. Unten auf dem Backofenboden eine Fettpfanne mit kochendem Wasser stellen. (Das soll den Dampf simulieren.) Teigstücke mit der Unterseite nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen. Das geht am einfachsten, wenn man das Tuch an einer Ecke etwas anhebt und die Semmel dann wegnimmt. Bleche in den Backofen schieben, und etwa 30 Minuten backen, (Die Backofentüre mindestens 10 Minuten geschlossen halten!) evtl. die Backtemperatur noch etwas verringern. Nur so erhalten die Semmeln eine schöne, rösche Kruste.

Die Krustis sollten am Schlitz etwas aufreißen.