

Walsumer Krüstchen (mit AstG)

Am Vortag:

Quellstück: 300 g Malzbier
200 g 5-Korn-Flocken
50 g Sonnenblumenkerne
2 TL Salz
vermengen und mindesten für 2 Stunden - oder sogar über Nacht stehen lassen

Sauerteig : 25 g Anstellgut (Sauerteig aus dem Kühlschrank vom letzten Backen)
250 g Roggenvollkornmehl, 200 g Wasser

alles zu einem glatten Teig vermengen und an einem warmen Ort über Nacht reifen lassen

Am Backtag:

Teig : Quellstück, Sauerteig, 200 g Dinkelmehl 630, 1 TL Backmalz und 10 g frische Hefe zu einem Teig in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten aus der Maschine herausholen und rundwirken - länglich formen - entweder im mit Backtrennmittel eingepinseltem Zaubermeister oder Römertopf legen, einschneiden und mit Mehl bestäuben - wer will kann auch Flocken aufstreuen - Deckel drauf und 1,5 Stunden ruhen lassen -
dann in den kalten Backofen bei 240°C Ober- und Unterhitze mit Deckel backen

Kann für eine rösche Kruste danach noch für etwa 8-10 Minuten bei Umluft
180°C ohne Form im Ofen bleiben.

Sehr lecker und cross
Gutes Gelingen