

**Kleine RustiKrustis**

Tarwebloem	90,0 %	9.000 gram
RustiKrustis	10,0 %	1.000 gram
Gist	4,0 %	4.000 gram
Water	55,0 %	5.500 gram

RustiKrustis is een typisch ambachtelijk product voor het maken van authentieke, Duitse Schnittbrötchen. RustiKrustis is een 10% mix inclusief zout. Krokante broodjes gebakken met RustiKrustis hebben een typisch Duits karakter, door de toevoeging van natuurlijke roggezuurdesemculturen.

**Kneden:** Van grondstoffen een basisdeeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 24-25 graden.

**Afwegen:** 2000 gram.

**Bolrijs:** 10 minuten.

**Vormen:** Opbolplaat goed inspuiten met Panko Spray (plantaardige olie), de draaitijd op kort zetten, maar net opbollen. De bolletjes met de onderkant in de roggebloem dopen en op een bestrooid kleedje leggen.

**Narijs:** 70 minuten bij 30 graden (80% RV). Na ca. 45 minuten de bolletjes op de bakplaat omdraaien (met sluiting naar boven).

**Bakken:** Ca.22 minuten bij 240°C met stoom aflopend naar 230 °C. Voor een stevige, krokante korst stoom laatste 10 minuten laten ontsnappen.