



Krusta



Foto folgt.

Die Krusta ist eine Art "DDR-Pizza", die von jungen Köchen entwickelt wurde. Sie wird in einer Imbiskette namens Krusta-Stube verkauft und erfreut sich damals großer Beliebtheit. Statt rund war sie eckig, jedes Stück ca. 12x12 cm groß. Auf ein heutiges Backblech werden also 9 Stück passen. Hier das Rezept für den Teig.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (1 Backblech)

1 Tüte Trockenhefe (7 g,
entspricht ½ Würfel
Frischhefe)

50 ml lauwarme Milch

1 TL Zucker

die Hefe wird in lauwarme Milch gekrümelt und mit dem Zucker vermischt.

250 g Roggenmehl

200 g Weizenmehl

50 g Trocken-Sauerteig

1 TL Salz

250 ml Wasser

die restlichen Zutaten werden vermengt und in eine Schüssel gegeben. In die Mitte kommt eine Mulde, dort hinein gibt man die Milch und arbeitet nun vom Rand her nach innen das Mehl ein. Wasser wird immer zwischendurch Schluck für Schluck dazugegeben. Wenn eine gut knetbare Masse entstanden ist, kann der Teig zugedeckt 1 h gehen. Anschließend den Teig auf dem Backblech ausrollen. Alles nach Lust und Laune belegen und max. 20 min bei 240 °C im Backofen garen lassen.

Auf so eine Krusta kann man alles Mögliche drauflegen und eben auch Produkte verarbeiten, die sich sonst nicht so gut verkaufen ...

Geflügel-Krusta mit einem indisch gewürztem Gemüse-Hühnerfleisch-Belag

Kubanische Ananaskrusta



auf die Räucherbroilerkrusta kommt neben "Räucherbroiler"
Rührei drauf

Rostocker Fischkrusta wartet mit Dosenfisch in Tomatensoße
auf

die Schwarzmeerkrusta mit Salami und Anchovis

die Spreewald-Krusta ist mit einer Mischung aus Sauerkraut,
Hackfleisch und saurer Sahne belegt

Szegediner Krautkrusta

Teufels-Krusta mit scharfem Hackfleisch, Paprika und Käse
überbacken

Ungarische Letschokrusta
