

Semmelteig

Zutaten:

Für den Vorteig:

225 g Weizenmehl Type 700

225 g Wasser, lauwarm

15 g Hefe

Für den Hauptteig:

465 g Vorteig

530 g Weizenmehl Type 700

230 g Wasser, lauwarm

15 g Butter

15 g Salz

8 g Zucker

15 g Hefe

Zum Bestreuen:

Mohn, Sesam, Kümmel

Zubereitung:

Für den Vorteig Wasser mit Mehl und Hefe mischen, anschließend bei Raumtemperatur für ca. 4 Stunden ruhen lassen. Danach die restlichen Zutaten zufügen und 6-8 Minuten auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine mischen und 2 Minuten auf höherer Stufe kneten. Danach 20-30 Minuten im Weidling oder auf einem Brett rasten lassen.

Teig in 75-80g-Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rundschleifen. Teiglinge 30 Minuten rasten lassen. Danach zu Gebäckstücken nach Wahl (Semmeln, Flesseln, Knöpfe, ...) formen. Gebäckstücke mit etwas Wasser einpinseln oder -sprühen, nach Wunsch bestreuen und nicht zu knapp nebeneinander auf ein Backtrennpapier legen.

Mit einem Tuch abdecken und weitere ca. 30 Minuten rasten lassen (die Semmeln „kopfüber“). Der optimale Reifegrad ist erreicht, wenn man den Teig mit dem Finger leicht eindrückt und diese Delle nicht wieder ganz verschwindet. Gebäckstücke mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen (Semmeln vorher umdrehen und nochmal besprühen) und ins auf 230 ° C vorgeheizten Rohr schieben. Backraum mittels Sprühflasche oder Dampfstoß „beschwaden“.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Die Temperatur nach 5 Minuten auf 215 ° C zurückdrehen, die Gesamtbackzeit sollte ca. 15 Minuten betragen bzw. bis die Gebäckstücke goldbraun sind. Gebäck nach dem Backprozess noch einmal mit Wasser besprühen. Das Rezept wurde von Bäckermeister Thomas Linsbauer entwickelt