

Schnelle, knusprige Semmel

Aus dem Grund - Set

Zutaten

500g Weizenmehl Typ 550

12g Hefe

5g Zucker

10 – 12g Salz

10g Roggensauerteig Anstellgut optional

20g Schweineschmalz

325g Wasser



So funktioniert es!

Hefe, Anstellgut und Zucker im handwarmen Wasser lösen.

Ca. 10 – 15 Minuten stehen lassen, dass die Hefe anspringt und zu arbeiten beginnt.

Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz, Schmalz und das Hefewasser dazu geben.

Mit der Küchenmaschine, in etwa 4 Minuten, einen geschmeidigen Teig kneten.

So geht es weiter!

Den Teig mindestens 1 Std gehen lassen.

Anschließend den Teig auf der bemehlten Teigunterlage in 8 – 10 gleich große Stücke teilen.

Die Stücke von außen nach Innen mehrmals falten bis sie ordentlich Spannung haben.

Rundschleifen und in die leicht bemehlte Ofenhexe legen.

Die Teiglinge, mit einem Schnitt, tief einschneiden.

Die Ofenhexe mit dem Zauberstein oder Servierzauberer abdecken und in den kalten Backofen, auf dem Rost im unteren Bereich einschieben.

Temperatur auf 230C O/U stellen und für 30 Minuten mit Deckel backen.

Zauberstein abnehmen und für weitere 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Semmel auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mein Tipp!

Um noch luftigere Semmel zu bekommen, die Hefe auf 6g reduzieren und den Teig 4 – 6 Std. gehen lassen.

Er sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Wer kein Anstellgut hat, kann diesen mit ½ TL milden Essig ersetzen. Ist aber nicht unbedingt nötig, gibt aber einen feinen Geschmack.

Guten Appetit!