

Handkaisersemmel mit Übernachtgare

Rezept für 9 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 20 Minuten
Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: mind. 12 Stunden

Backzeit: ca. 18 Minuten bei 210°C Heißluft
bzw. 220°C Ober-Unterhitze


Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 220°C 100% Feuchte, 6min
Ober-Unterhitze, 220°C 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18min

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 18min 220°C



ZUTATEN

- 400g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 8g Bio Honig
- 5g Bio Feinkristallzucker
- 15g Bio Butter
- 12g frische Hefe
- 50g frische Milch (kalt)
- 190g Wasser 22°C

 Bio Backzutaten und Zubehör finden
Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 75 g auswiegen.
4. Die Teigstücke nun rund formen (schleifen) und mit Staubmehl (Dieses besteht aus 50% Kartoffel- oder Maisstärke und 50% Roggenmehl Type 960.) kräftig bemehlen.
5. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
6. Die Teigkugeln mit der Hand etwas flachdrücken und die Semmeln einschlagen. Hier gibt es ein passendes Backvideo dazu.
7. Die Semmeln nun verkehrt auf ein gestaubtes Leinentuch legen und mind. 12 Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank gehen lassen (bei max. 8°C)
8. Nach der Übernachtgare den Backofen vorheizen, die Semmeln aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Sternform nach oben auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
9. Nach dem Backen auf einem Küchengerüst auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

