

Steirische Langsemmel

Rezept für 9 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten

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

- 410g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 8g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 8g Bio Butter
- 15g frische Hefe
- 230g Wasser 22°C

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 Teiglinge nun rund formen (schleifen) und anschließend gleich zu einem länglichen Teigstück formen (ca. 8-10cm lang).
5. Die Teigstücke nun kräftig mit Staubmehl* bemehlen, und mit einem Rundholz in der Mitte fast ganz durchdrücken.
6. Die Semmeln verkehrt auf ein mit Staubmehl bemehltes Leinentuch legen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.
8. Die Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, auf ein Backblech legen, kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
9. Mit viel Dampf goldbraun backen.
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

