Wiener Reihensemmel

Menge für 2 Reihensemmeln

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten

Backzeit: ca. 28 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 210°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 20min 220°C 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 20min 220°C

ZUTATEN

- [ ] 500g Bio Weizenmehl Type 700
- [ ] 10g Salz
- [ ] 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- [ ] 15g Bio Butter
- [ ] 16g frische Hefe
- [ ] 290g 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. 80 g auswiegen.
4. Die Teiglinge nun rund formen (schleifen) und anschließend gleich zu länglichen Teigstücken formen (ca. 8-10cm lang).
5. Pro Reihensemmel jeweils 5 Teigstücke dicht nebeneinander auf ein Backblech legen und leicht mit Wasser besprühen.
6. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
7. Die Reihensemmeln vor dem Backen gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
8. Mit viel Dampf goldbraun backen.
9. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.