

Riesen Semmi

Rezept für 1 Stück mit ca. 660g Gewicht



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver, Gesamt 9:30 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 20-30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 200°C 100% Feuchte, 15min, Ober-Unterhitze, 200°C 30% Feuchte, 10min / Gesamt 25min


Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 25min 200°C



ZUTATEN

- 400g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
- 8g Salz
- 8g Bio Gerstenmalzmehl
- 12g Butter (handwarm)
- 12g frische Hefe
- 220g Wasser ca. 23°C

Zum Bestreuen und Ausfertigen: Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn und Kürbiskerne

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

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig sofort auf die Arbeitsfläche geben, rund formen (Wirken) und zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig etwas flachdrücken und mit z.B. zwei Teigkarten die Hälfte bzw. ein Drittel des Teiglings abdecken, die andere Hälfte mit einer Sprühflasche oder einem Pinsel mit Wasser befeuchten.
4. Die feuchte Seite des Teiglings mit Mohn, Sonnenblumenkernen oder Sesam bestreuen.
5. Mit Hilfe einer Teigkarte nun die bestreute Seite 3mal durchstechen.
6. Für die Augen Kürbiskerne in den Teigling drücken und ggf. Mohn für die Augenbrauen verwenden.
7. Den Riesen Semmi mit Wasser befeuchten, mit einem Tuch abdecken und ca. 20-30min bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
9. Vor dem Backen den Teigling nochmals mit Wasser befeuchten und mit Hilfe einer Schere die Nase einschneiden.
10. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
11. Nach dem Backen den Riesen Semmi auf einem Rost auskühlen lassen.
12. Anschließend mit einem großen Brotmesser durchschneiden und je nach Belieben belegen.

Zum online

Rezept:

