

# WEIZENTEIG FÜR HANDGEBÄCK

HANDSEMMEL - DIE KÖNIGIN DER HANDGEBÄCKSFORMEN



## STÜCK

15 à 60g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

14 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENVORTEIG - POOLISH

80g	Weizenmehl 700
80g	Wasser (18-20°C)
1g	Backhefe

### HAUPTTEIG

420g	Weizenmehl 700
170ml	Wasser (16-18°C)
50ml	Vollmilch
10g	Butter
10g	Salz
12g	Backhefe
4g	aktives Gerstenmalz
4g	Malzcuveé

## 1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Weizenpoolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 3 Stunden aufgehen und weitere 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

## 2.

### HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser und Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenpoolish, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26°C. Den Teig dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

### Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60g schwere Stücke teilen, rundschleifen und abgedeckt für 25 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge beidseitig in Roggenmehl 500 tauchen und zu Handsemmelformen und mit dem Stern nach unten auf ein bemehltes Tuch legen und für 25 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Sind nun die geformten Teiglinge aufgegangen, werden die Semmel umgedreht, mit dem Stern nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Belch gelegt und mit Wasser abgesprüht.

### Backen

In das auf 235°C aufgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Die Semmel für ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-27°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 235°C



Backdauer 14-16min