FRÜHSTÜCKSSEMMERL

4.9 bei 244 Bewertungen

1 h 50 min | Kleingebäck-Teig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Dieses Rezept ist etwas ganz Besonderes für mich, denn es begleitet mich seit es „Backen mit Christina“ gibt oder besser gesagt: Es ist der Grund dafür, dass ich begonnen habe, Backkurse zu geben, diesen Blog zu schreiben und und und ...

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten (mit der Knetmaschine den Teig am besten zuerst 3 Minuten auf langsamer und dann 5 Minuten auf etwas schnellerer Stufe kneten – ich verwende Stufe 1 und 2 bei meiner Kitchen Aid).

2. Den Teig danach zugedeckt in der Rührschüssel 30 Minuten rasten lassen.

3. Nach der Rastzeit in 75 g-Stücke aufteilen und dann – wie auf den Fotos oder im Video ersichtlich – zu Knopfsemmerl weiterverarbeiten.



4. Die Semmerl auf ein Backblech legen, gut mit Wasser besprühen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf für ungefähr 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 25 SEMMERL

TEIG

570 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ



Tipp 1:
Aus dem Teig kann man neben Knopfsemmerl auch Salzstangerl, Brezen oder Mohn- & Sesamflesserl herstellen.

Tipp 2:
Der Teig für die Frühstückssemmerl kann auch bereits am Vorabend zubereitet werden. Allerdings verwendet man dann nur 10 g Germ und kaltes Wasser anstatt dem Lauwarmen. Den fertigen Teig ca. 12 Stunden im Kühlschrank zugedeckt gehen lassen. In der Früh kann man den Teig wie gewohnt sofort weiterverarbeiten.