KNOPFSEMMERL MIT LEBERKÄSE

5 bei 9 Bewertungen

1 h 50 min | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 20 min



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.

2. Den Teig danach zugedeckt in der Rührschüssel ca. 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

Leberkäse im Glas

Der Leberkäse im Glas ist vom Genusshof Finsterer.