LANGSEMMERL

* * * * * 4.8 bei 94 Bewertungen













Zubereitung

Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig in 85 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu leicht länglichen Kugeln weiterverarbeiten – dafür eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen und etwas in die Länge ziehen.



Die Kugeln am besten nochmals 10 Minuten rasten lassen (sonst hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).

Jetzt das <u>Rollholz</u>
(https://www.backenmitchristina.at/produkt/teigroller/) der
Länge nach fest in die gut bemehlten länglichen Teigstücke
drücken. Alle gut mit Wasser besprühen und im
vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 18 Minuten mit viel
Dampf backen.







Zutaten FÜR 9 SEMMERL

TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz (auch
	Gersten- oder
	Weizenmalzmehl
	genannt)
10 g	frische Germ