

# LANGSEMMERL

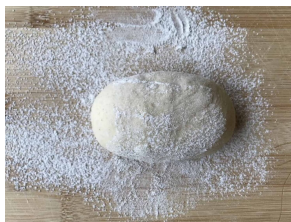
★★★★★ 4.9 bei 54 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten – dies dauert ca. 8 – 10 Minuten.
- 2 Anschließend den Teig für ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 3 Jetzt 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.



- 4 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 5 Die Kugeln am besten 10 Minuten rasten lassen (ansonsten hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).
- 6 Jetzt das Rollholz (<https://www.backenmitchristina.at/shop/produkt/teigroller/>) der Länge nach fest in das bemehlte Teilstück drücken und dann gut mit Wasser besprühen und bei 220 Grad ca. 18 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### FÜR 9 SEMMERL

#### TEIG

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



Immer wieder werde ich gefragt, was denn Backmalz ist. Backmalz ist etwas ganz natürliches, dass das Gebäck aber wesentlich in seiner Farbe verändert. Es gibt der Semmel eine schöne bräunliche Farbe und auch mehr Volumen. Erhältlich ist das Backmalz auch in meinem [Online Shop](#).

Dampf kann man erzeugen, indem man eine feuerfeste Schale am Backofenboden mit aufheizt. Sobald die Teiglinge ins Rohr kommen, in diese Schüssel viel Wasser oder Eiswürfel reinschütten und sofort den Ofen schließen. Den Backofen während dem Backen am besten gar nicht öffnen, damit kein Dampf entweichen kann.