

# LANGSEMMERL

★★★★★ 4.9 bei 88 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 30 min



Kleingebäck-  
Teig



Heißluft



220 Grad



18 min



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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.
- 2 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.



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

- 4 Jetzt das Rollholz (<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
	Backmalz (auch
10 g	Gersten- oder
	Weizenmalzmehl
	genannt)
10 g	frische Germ

