



## Semmeln auf Gudrun Art ☺

### Vorteig:

- 50 g Weizenmehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
- 60 g Wasser
- 3 g Hefe (Germ)

### Hauptteig:

- 450 g Weizenmehl Type W700 / Deutschland Type 550
- 11 g Salz
- 12 g Gerstenmalzmehl (Alternativ 1 EL Honig)
- 5 g Zucker
- 20 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 halber Würfel frische Hefe (21 g)
- 60 g Milch
- 180 g Wasser lauwarm aber nicht über 25°C

### Zubereitung:

Am Vortag geben wir die Zutaten für den Vorteig in ein Glas, verrühren dies gut, Deckel drauf und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Zutaten für den Hauptteig in eine Rührschüssel geben, den Vorteig dazugeben und mit der Küchenmaschine ca. 3 Minuten langsam und dann 5 Minuten intensiver kneten bis er sich vom Schüsselrand löst.

Anschließend ca. 15 Minuten zugedeckt entspannen lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 75 g abwägen. Dann die Teigstücke rund formen (schleifen).

Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

Für eine Handsemmel: die Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken gut in einer Roggenmehl - Stärke Mischung 1:1 (nennt man Staubmehl) wälzen und fünfmal einschlagen und zu Semmel formen. (Ich habe kein Exemplar geschafft, das mir so gut gefallen hätte um es zu veröffentlichen)

Oder Knopferl drehen, oder Langsemmeln daraus machen. Striezerl gehen auch :-). Und wer einen [Semmelstempel](#) hat, tut sich sowieso ganz leicht :-)

Bei der Handsemmel mit der Oberseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Bei allen anderen Formen mit der Oberseite nach oben auflegen.

Den Backofen auf 220°C Heißluft oder 240°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, etwas mit Wasser besprühen und in das Backrohr schieben.

Ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen und die Semmeln goldbraun backen. Dauert ca. 15-18 Minuten, je nach Backofen und gewünschter Bräunung.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

**Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage!**

**DANKE 😊**