

LANGSEMMERL

★★★★★ 4.8 bei 92 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
- 10 g frische Germ

