

BAYERISCHE (HAND)SEMME



Bayerische Handsemmel



Bayerische Semmel (mit Kaiserdrücker gedrückt)

Beschreibung

Ich habe hier zwei Varianten der „Bayerischen Semmel“ aus einem Teig gemacht: Die etwas einfachere Variante, die vor der Stückgare lediglich mit einem Kaisersemmeldrucker gedrückt wird. Und die etwas schwerere Variante der „handgeschlagenen“ Semmel – hier bedarf es viel Übung und Geduld 😊

Daten

Teigausbeute	172	Anzahl Teiglinge	15/10
Teiggesamtwicht	945g	Endgewicht je Backwerk	57g/85g
Teigeinlage	63g/95g	Gesamtmehlmenge	535g

BAYERISCHE (HAND)SEMME

Vorteig

Gewicht	Zutat	Anteil
100g	Weizenmehl 550	19%
80g	Wasser (18-20°C)	15%
0,1g	Frischhefe	0,02%

Die Zutaten miteinander vermischen und bei 20-22°C für 12-20 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

Gewicht	Zutat	Anteil
180g	Vorteig	34%
405g	Weizenmehl 550	76%
30g	Dinkelmehl 630	5%
190g	Wasser (18-22°C)	36%
100g	Milch (3,5% Fett)	19%
15g	Rapsöl	2,8%
10g	Honig	1,9%
10g	Salz	1,9%
5g	Frischhefe	0,9%

Kneten

Alle Zutaten für 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten, dann noch einmal 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis ein glatter nicht klebender Teig entsteht.

Stockgare

Bei 6-8°C für 12-14 Stunden zur Gare stellen.

Aufarbeiten & Stückgare

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Dann jeweils aufarbeiten:

Kaisersemmel: 10 Teiglinge (je 95g) abstechen und rundschleifen. Die Oberseite der nun leicht bemehlen und mit einem Kaisersemmeldrucker tief eindrücken. In einem gut bemehlten Bäckerleinen mit der eingedrückten Seite nach unten bei 20-22°C für 1 ¾ Stunden zur Gare stellen.

Handsemmel: 15 Teiglinge (je 63g) abstechen und rundwirken. Die rundgewirkten Teiglinge nun etwas plattdrücken (mit einem Rollholz) und dann zu Handsemmeln einschlagen: Hierzu den Daumen in die Mitte des runden, platten Teiglings legen und von außen über den Daumen einschlagen. Mit der Handkante den Teig schön festdrücken und noch 3x wiederholen. Den letzten „Teigzipfel“ nun in das Loch, wo sich der Daumen befunden hat, eindrücken. Den nun entstandenen letzten Zipfel etwas seitlich ziehen und am Teigling festdrücken. In einem gut bemehlten Bäckerleinen mit der eingeschlagenen Seite nach unten bei 20-22°C für 1 ¾ Stunden zur Gare stellen.

Backen

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Teiglinge jeweils mit der gedrückten/eingeschlagenen Seite nach oben auf Backpapier geben und bei 220°C 18-20 Minuten mit Dampf goldbraun backen. Nach 5 Minuten die Ofentür weit öffnen, um den Dampf abzulassen. In den letzten 3-5 Minuten kann die Ofentür einen Spalt geöffnet (oder auf Umluft geschaltet) werden, damit eine krosse Kruste entsteht.