Semmeln

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, figürliches Backen, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

500 g Weizenmehl
250 ml Wasser (lau)warm
20 g Germ
10 g Kristallsalz
10 g (Gersten-) Malz (Reformhaus)
10 g Butter zerlassen

Zubereitung

Die Germ mit dem Wasser und dem Malz gut vermischen
Aus den restlichen Zutaten und dem Germgemisch einen Teig in der Küchenmaschine etwa 8 Minuten kneten.
Danach den Teig herausnehmen und zu einer Kugel formen und gut gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
Dann nochmals abkneten und 80 g Stücke abschneiden.
Daraus Semmeln formen und nochmals gehen lassen.
(Man kann auch den Teig bzw. die Semmeln auch im Rohr bei 50 Grad mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt gehen lassen).
Wenn sie sich verdoppelt haben, die Semmeln in Form bringen, also zum Beispiel mit einem Küchenutensil in der Mitte teilen, fast bis zum Boden, es sollte nur mehr ein Hauch Teig bleiben, sonst gehen die Weckerl wieder zusammen.)
Nochmals etwas gehen lassen.
Wenn eine Druckstelle nicht mehr elastisch ist, dann ist es genug.
Rohr auf 250 Grad vorheizen.
Die Brötchen bestreichen (entweder mit etwas Öl, Wasser, oder Eigelb) und eventuell mit Kümmel, Körndln, Sesam, Flocken oder Grobsalz bestreuen.
Bei 250 Grad in den Ofen schieben, etwas Wasser auf den Boden schütten (Schwadendampf) und ca. 12 Min. kusprig braun backen.
Danach herausnehmen und auf dem Rost auskühlen lassen.

Tip: "Backmalz enthält Malzzucker sowie aktivierte Alpha- und Beta- Amylase als wirksame

Bestandteile.
Malzzucker wird im Teig nach einer gewissen Anlaufzeit von Enzymen der Hefe abgebaut und dann vergoren.
Amylasen sorgen durch Stärkeabbau noch bis zur Endgare für stetigen Zuckernachschub.
So verbleibt noch genug Zucker im Teig für die Gebäcksbräunung.

Kurze Zusammenfassung:

*Malz begünstigt die Teiggärung
*Malz bewirkt kräftige Krustenbräunung
*Malz begünstigt díe Bildung des Gebäckvolumens
*Malz vermittelt das typische malzige Brötchenaroma