



Oberländer Zvieri-Semmeln

Der Teig wird mit einem Vorteig und Sauerteig gezogen, wobei der Sauerteig fast einem aufgefrischten Anstellgut entspricht. Besonders auch die Mehlmischung: Ca. ein Viertel besteht aus Hartweizengriess (Semola di grano duro). Hartweizengriess besitzt einen höheren Anteil an Klebereiweissen als übliches Weizenmehl. Vermutlich ist darum die Kruste dünn und fest geworden und die Krumme schön weich und etwas elastisch. Es ist kein richtiges Sauerteigbrot, der Roggensauerteig bringt aber zusätzliches Aroma. Die Semmeln sind eher mild, mit einem schönen Hefeduft. Die Semmeln werden aneinanderstossend gebacken, das gibt die schönen weichen Krümmenspiegel auf den Aussenseiten.

Zvieri-Semmeln deshalb, weil sich daraus sehr gut Eingeklemmte für einen währschaften Zvieri machen lassen.

Zutaten

Vorteig

50g Weissmehl

25g Wasser

0,5g Hefe

Sauerteig

30g Anstellgut (Roggen)

30g Roggenvollkorn

20g Wasser

Hauptteig

200g Halbweissmehl

70g Dinkelruchmehl

100g Hartweizengriess (Semola)

5g Hefe

12g Salz
240g Wasser

Zubereitung

Vorteigzutaten miteinander verkneten und an einem warmen Ort 16 Stunden reifen lassen.

Sauerteigzutaten vermischen und an einem warmen Ort 16 Stunden reifen lassen. Der Sauerteig soll weich und fest, aber keinesfalls flüssig sein.

Hauptteig:

Mehle, Hefe und 200g mit der Maschine auf langsamer Stufe ca. 2 Minuten kneten bis der Teig gut durchmischt und homogen ist. Salz und den Wasserrest zugeben und 3 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis das Wasser aufgenommen ist. Danach 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis ein fester, leicht klebriger Teig entsteht der sich gut von der Schüssel löst.

2 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur (20°) reifen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten (4x). Dabei wird der Teig immer fester und die Klebrigkeit verschwindet.

Mit Folie abgedeckt 16 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Nach 8 Stunden ausstossen (leicht zusammendrücken, damit er wieder zusammenfällt).

Semmeln formen:

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier Stücke teilen. Teiglinge rundwirken: Teig von einer Ecke her gegen die Mitte einschlagen, etwas drehen und wieder einschlagen. Das ringsum ca. 8 mal wiederholen. Danach die Teiglinge umkehren, damit der Schluss auf der Arbeitsfläche liegt und mit den seitlich angelegten Händen den Teigling mit leichtem Druck rollen (rundformen).

Mit etwas Mehl bestäuben, mit Bäckerleinen abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge auf den heißen Backstein setzen, sodass sie aneinanderstossen. Überschüssiges Mehl abpinseln und 18 Minuten bei 280° abfallend auf 230° backen. Zu Beginn mit Dampf, nach 10 Minuten Dampf ablassen.



Gefalteter Teig vor der langen Teigruhe im Kühlschrank.



Teiglinge einschlagen



Ein perfektes Schinkenbrot....