



Sauerteig-Semmeln (Pain au Levain)

Das ist nun der vierte Backversuch nach dem Rezept "Pain au Levain" von Dietmar Kappl. Gleich vorneweg: Auch diese Semmeln sind sehr schön gelungen. Es spricht einiges für dieses Rezept, das sich als sehr gelingsicher erwiesen hat. Die Zutaten sind identisch mit meinem ersten Pain au Levain.

Mit den Sauerteigen habe ich noch etwas genauer genommen und die Teigtemperatur mit dem Bratenthermometer gemessen: Genau 28°. Bei den vorangehenden Versuchen habe ich nur die Umgebungstemperatur gemessen, vermutlich war die Teigtemperatur deshalb nur bei 24-25°. Ich behaupte jetzt mal, dass diese Semmeln noch etwas milder geworden sind.

Bei der Reifung des Sauerteiges bei 20-22° wird mehr Essigsäure gebildet, bei 28° entwickelt sich die mildere Milchsäure besser.

Den Hauptteig habe ich bei gleicher Teigmenge länger geknetet: ganze 35 Minuten statt nur deren 25. Er war danach sehr elastisch und war kaum noch klebrig.

Während der kalten Gare im Kühlschrank (20 Std) ging der Teig um mehr als das doppelte auf, das war deutlich mehr als bei meinem ersten Versuch.

Die Semmeln hab ich ohne Mehl auf einer eingeölte Unterlage geformt und sie vor dem Backen 30 Minuten ruhen lassen. Damit die öligen Backlinge nicht auf dem Backstein kleben, habe ich diesen nach dem Aufheizen mit Mehl bestäubt.

Gebacken habe die Semmeln 30 Minuten im auf 250° vorgeheizten Ofen, die ersten 12 Minuten mit Dampf.

Die Semmeln waren deutlich heller als mein erstes Pain au Levain, das ich während 55 Minuten gebacken habe. Die Kruste war aber genauso knusprig und von festem Biss.



Teigling nach der Gare im Kühlschrank



Semmel formen (Rundwirken). Danach die Teiglinge mit Schluss nach unten 30 Minuten ruhen lassen.



Mit gutem Brot wird ein einfaches Sandwich zum Festmahl



Knusprig, aromatisch...