



Dunkle Semmeln mit Roggen und Weizenmehl (Sauerteig)

Die Semmel sind aus einem in 2 Stufen gezogenen Sauerteig aus einem Gemisch aus Roggen- und Weizenmehl gebacken. In der 2. Stufe wird bereits ein Drittel der gesamten Teigmenge versäuert. Die gesamte Wassermenge ist eher tief gehalten, was zu einem sehr gut zu verarbeitenden, kaum klebrigen Teig führt, der aber trotzdem einen sehr schönen Ofentrieb entwickelt.

Die Semmeln waren von einer weichen, wattigen und eher milden Krumme, umhüllt von einer dünnen, knusprigen Kruste. Beim Backen rissen sie an den Stossflächen zwar etwas gar stark auf, dem Genuss tat dies aber keinen Abbruch. 2 Semmeln habe ich mit dem Schluss nach oben gebacken, was ihnen ein ziemlich rustikales Aussehen gab.

Zutaten

Grundsauer:

50g Roggenmehl dunkel
50g Wasser
20g Anstellgut

Vollsauer:

120 Grundsauer
60g Roggenmehl dunkel
60g Weizenmehl
100g Wasser

Hauptteig:

320g Vollsauer
100g Weizenmehl
140g Ruchmehl
110g Wasser
8g Salz

Zubereitung

Grundsauer:

Zutaten vermischen und bei 28-30° (Heizmatte) 16 Stunden reifen lassen.

Vollsauer:

Zutaten vermischen und bei 28-30° (Heizmatte) 4 Stunden reifen lassen.

Hauptteig:

Alle Hauptteigzutaten bis auf das Salz vermischen und 20 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Salz zugeben und auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst (ca. 10 Minuten). Danach 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeeölte (Raps- oder Olivenöl) Wanne geben und 90 Minuten reifen lassen. Nach 30 und 60 Minuten je 3 mal dehnen und falten.

Teigoberfläche mit Öl einpinseln, Teigwanne mit Haushaltfolie abdecken und ca. 14 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Ofen auf 250° vorheizen.

Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage stürzen und in 6 Stücke teilen. Teiglinge rundwirken und mit dem Schluss nach unten 30 Minuten ruhen lassen.

25 Minuten zu Beginn bei 250° backen und einen Dampfstoss geben (Einen "Gutsch" Wasser auf den Ofenboden oder in ein kleines, heisses Blech giessen). Nach 10 Minuten Dampf ablassen und den Ofen auf 230° zurückstellen.

Vier Teiglinge habe mit Schluss nach unten im Quadrat und leicht berührend auf den Backstein gegeben. Zwei Teiglinge hab ich mit Schluss nach oben dazugelegt.



Schön gereifter Vollsauer



Hauptteig nach der Reife im Kühlschrank



Teiglinge falten und formen (rundwirken). Danach mit Schluss nach unten auf eine bemehlte Unterlage legen und eine runde Form geben.



rundgeformte Teiglinge



... frisch aus dem Ofen



Mit Schluss nach oben gebacken...