



Weisse Semmeln über Nacht mit Weizen, Dinkel und Roggen

Am Vorabend vorbereitet stehen die Semmeln am nächsten Morgen nach knapp 2 Stunden offenwarm auf dem Tisch. Die Zubereitung ist unkompliziert. Eine feine Kruste und eine aromatische, wattige Krumme zeichnen sie aus.

Zutaten (4 Semmeln)

180g Weizenmehl
50g Dinkelmehl 650
15g Roggenvollkornmehl
200g Wasser
6g Salz
8g Olivenöl
4g Frischhefe
1,5g Malzextrakt

Zubereitung

Alle Zutaten auf langsamer Stufe vermischen. Eventuell etwss mit dem Teigschaber nachhelfen. Danach 12 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem dehnbaren, glatten und eher weichen Teig kneten.

Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern (ca. 10-15 Stunden).

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Ca. 15 Minuten temperieren. Einmal dehnen und falten. 30 Minuten ruhen lassen (Schluss nach unten)

Mit dem Teigspachtel 4 Semmeln abstechen und nur leicht mit bemehlten Händen nachformen. Mit Bäckerleinen abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Auf den heißen Backstein geben und einmal quer, möglichst tief einschneiden.

Bei 250° fallend auf 220° mit viel Dampf backen.

