Frühstückssemmeln lange Teigführung

Zutaten für 9 Semmeln:

Teig

25 g Roggenmehl Type 997 oder 1150
95 g Dinkelmehl Type 630
350 g Weizenmehl Type 550
10 g Salz
15 g neutrales Öl
300 g lauwarmes Wasser
5 g Hefe
3 g Flüssigmalz (oder eine Prise Zucker)

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Teig

1. Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine etwa 3 Minuten auf niedrigster Stufe und 10 bis 12 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten, gut dehnbaren Teig kneten.
2. In ein breites Gefäß (oder eine Box) mit Deckel umfüllen und gut abgedeckt etwa 10 bis 12 Stunden (z.B. über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.

Fertigstellen

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, langsam auf eine bemehlte Fläche gleiten lassen.
5. Mit einer Teigkarte 9 oder 12 quaderförmige Teiglinge abstechen.
6. Backofen auf 230 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Teiglinge nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen.
   Mit einer scharfen Klinge – quer tief einschneiden.
8. Im heißen Backofen 12 bis 15 Minuten Dampf (z.B. beim Einschieben der Semmeln die Backofenwände mit Wasser besprühen) backen.
9. Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen. Knusprig und goldbraun fertig backen.

Einfache Semmeln/Ciabatta-Brötchen **lange Teigführung**

Zutaten für 9 oder 12 Semmeln:

Teig

500 g Dinkelmehl Type 630
oder Weizenmehl Type 550
350 g Wasser
8 g Hefe (oder 1 g Hefe für eine Reifezeit bei Raumtemperatur)
12 g Salz
8 g Zucker

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Teig**
   Alle Zutaten von Hand, mit einem Kochlöffel oder mit der Küchenmaschine homogen vermengen.
2. Teig abdecken und 60 Minuten reifen lassen.
   Dabei alle 20 Minuten falten und dehnen.
3. In ein breites Gefäß (oder eine Box) mit Deckel umfüllen und gut abgedeckt etwa 10 bis 12 Stunden (evtl. auch etwas länger) im Kühlschrank reifen lassen.

Fertigstellen

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, langsam auf eine bemehlte Fläche gleiten lassen.
5. Mit einer Teigkarte 9 oder 12 quaderförmige Teiglinge abstechen.
   Zwei diagonal gegenüberliegende Teigecken vorsichtig in der Mitte übereinanderlegen, ebenso mit den anderen Ecken verfahren.
6. Backofen auf 230 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Teiglinge nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen.
8. Im heißen Backofen 12 bis 15 Minuten, zu Beginn mit Dampf (z.B. beim Einschieben der Semmeln die Backofenwände mit Wasser besprühen) backen.
9. Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen. Knusprig und goldbraun fertig backen.

Bei der Verwendung von Dinkelmehl:

In einem Dinkelteig ist eine Zugabe von Vitamin C förderlich, z.B. Orangen- oder Zitronensaft. 4% der Mehlmenge reichen aus, damit das Teiggerüst der Dinkelsemmeln stabiler wird.

Dinkelsemmeln lange Teigführung

Kochstück

50 g Dinkelmehl Type 630

250 g Wasser

10 g Salz

Quellteig

Kochstück

400 g Dinkelmehl Type 630

100 g Wasser

Teig

Quellteig

25 g Roggenmehl Type 930 bis 1150

50 g Roggenanstellgut

2 g Hefe

5 g Butter

1 g Malzmehl

Saaten (Mohn, Sesam) ... oder grobes Salz

Zubereitung:

1. **Kochstück**
   Mehl mit Wasser und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.
   Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist.
   In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

2. **Quellteig**
   Kochstück, Mehl und Wasser vermengen und abgedeckt 1 Stunden quellen lassen.

3. **Teig**
   Anschließend alle übrigen Zutaten zugeben und in der Küchenmaschine 4 bis 6 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem homogenen Teig verarbeiten.

4. Teig abdecken und 2 Stunden reifen lassen.
   Alle 30 Minuten falten.
   Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter https://www.youtube.com/user/Ploetzblog
   Danach etwa 10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

5. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zweimal leicht dehnen und übereinander schlagen

6. Den Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
   8 Teiglinge abstechen, mit beiden Händen etwas lang ziehen und beide Enden gegeneinander verdrehen.

7. Die Teiglinge nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen.
   Mit Wasser absprühen und mit den Saaten oder Salz bestreuen.

8. Im heißen Backofen mit Dampf (z.B. beim Einschieben der Semmeln die Backofenwände mit Wasser besprühen) etwa 15 Minuten backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

In einem Dinkelteig ist eine Zugabe von Vitamin C förderlich, z.B. Orangen- oder Zitronensaft.
4% der Mehlmenge reichen aus, damit das Teiggerüst der Dinkelsemmeln stabiler wird.

Rustikale Semmeln kurze Teigführung

Brühstück

15 g Roggenvollkornmehl
15 g altbackenes Brot
(getrocknet, gemahlen, geröstet)
10 g Salz
100 g Wasser

Teig

Brühstück
220 g Wasser
40 g Dinkelvollkornmehl
420 g Weizenmehl Type 550
25 g Weizenanstellgut
20 g Flüssiggmalz oder etwas Zucker
5 g Hefe
25 g Öl

Zubereitung:

1. **Brühstück**

Roggenmehl, Brotbrösel und Salz vermischen. Das kochende Wasser zugeben und verrühren. Etwa 5 Minuten stehen lassen.

2. **Teig**

Das Brühstück mit dem Wasser mischen, anschließend die übrigen Zutaten zufügen. In der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 10 bis 15 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten, relativ weichen Teig kneten.

3. Teig abdecken und 2 Stunden reifen lassen.
Dabei alle 30 Minuten falten und dehnen.
Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter https://www.youtube.com/user/Ploetzblog

4. Teig schonend auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 45 g Teiglinge abstechen.

5. Je zwei Teiglinge aufeinanderlegen, mit etwas Mehl zu einer Rolle einschlagen und länglich rollen.

6. Mit den Nahtstellen nach unten etwa 30 Minuten in einem Bäckerleinen gehen lassen.

7. Den Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

8. Mit den Nahtstellen nach oben im heißen Backofen mit Dampf (z.B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) etwa 15 bis 20 Minuten backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.