Semmerl (nach Christina Bauer)



Ofenfrisch ein Gedicht!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Hefe
- 285 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Backmalz in eine Schüssel geben.
2. Hefe darüber bröseln.

3. Lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Abdecken und für 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.
6. Nach der Gehzeit den Teig in 12 Stücke teilen (ca. je 75 g).
7. Aus jedem Teil einen Strang von ca. 30 cm Länge rollen, einen lockeren Knoten (mit ca. 1, 5 cm Luft in der Mitte) wickeln und die Enden in die Öffnung stecken (ein Ende von oben, ein Ende von unten). Anschließend die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen. Noch einmal 10 Minuten gehen lassen.
8. Danach in den vorgeheizten Backofen schieben. Unten in den Backofen einige Eiswürfel legen oder eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser stellen.
9. Backzeit ca. 20 Minuten.