

Softe Semmel

Ergibt ca. 12 Brötchen à 80 g

Zutaten:

500 g Mix It Universal (neue Rezeptur 2021)

400 g Wasser (lauwarm)

50 g Öl

8 g Salz

1 Päckchen Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Herstellung:

Zuerst Wasser, Salz und Öl in die Knetschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und zuletzt die Hefe hineingeben. Frischhefe einfach zerbröseln, sie muss nicht aufgelöst werden.

30 Sek. auf niedrigster Stufe vermischen lassen, dann 3 Min. auf mittlerer Stufe kneten. Das gilt für die Kenwood Chef, bei anderen Knetmaschinen nur so kurz wie möglich kneten, bis der Teig homogen ist. Es ist am Anfang wichtig, den Rand der Schüssel sauber zu kratzen, damit wirklich alle Zutaten in den Teig kommen.

Anschließend die Schüssel abdecken und 45 Min. ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas kneten.

Teigstücke von je 80 g abwiegen, mit etwas Mehl zur Kugel formen und anschließend der Semmel die gewünschte Form geben.

Wenn gewünscht, die Brötchen für einen rustikalen Look in Mehl tunken oder dünn mit Wasser abstreichen und z. B. in Mohn, Sonnenblumenkerne oder Sesam drücken.

Die Brötchen mit einem Tuch abdecken und 30 Min. garen lassen. Den Ofen auf 200°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein leeres feuerfestes (Metall-)Gefäß auf den Ofenboden stellen.

Nach der Gare die unbemehlten oder unbestreuten Brötchen sehr dünn mit Wasser abstreichen und nach Wunsch einschneiden. Das Messer dabei schräg im 45°-Winkel halten und nicht tiefer als 5 mm einschneiden. Die Teiglinge in den Ofen geben, 100 ml Wasser in die aufgeheizte leere Backform schütten und den Ofen sofort schließen.

Die Brötchen, je nach gewünschter Krustenfarbe und -dicke, für 16 - 20 Min. backen.

Die Brötchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.