



Halbweisse Semmeln mit Pâte fermentée

Die Semmel werden aus Ruchmehl, für einen kräftigen Geschmack, und dem kleberstarken Manitobamehl, für eine lockere Krumme, gebacken. Ein Vorteig (Pâte fermentée) mit wenig Hefe und Salz reift 24 Stunden im Kühlschrank bevor er zusammen mit dem Hauptteig und nochmaliger Hefezugabe geknetet wird. Der Hauptteig reift wiederum für 15 bis 17 Stunden. Während den langen Reifezeiten vermehren sich die Hefen und es entwickelt sich ein feines, kräftiges aber nicht hefelastiges Aroma. Ein knappes Kilo Teig kommt so mit weniger als 10g Frischhefe aus. Bei einem guten Timing können die Semmeln zum Beispiel am Morgen geformt, und nach kurzer Reife ca. 25 Minuten gebacken werden. So kann man zum Frühstück ganz frische, noch leicht warme Semmeln genießen.

Die Reifezeit des Hauptteiges kann auch verdoppelt werden, so kann mit dem gleichen Teig auch an zwei aufeinanderfolgenden Tagen gebacken werden.

Zutaten (ca. 8 Semmeln)

Pâte fermentée:

100g	Emmentaler Ruchmehl
60g	Wasser
2,5g	Salz
2,5g	Hefe

Hauptteig:

200g	Emmentaler Ruchmehl
200g	Manitoba-Mehl
300g	Wasser
165g	Vorteig
8g	Salz
6g	Hefe

Zubereitung

Pâte fermentée:

Vorteigzutaten von Hand gut verkneten. Zugedeckt 2 Stunden bei 25°-30° (z.B. auf einer Heizmatte) reifen lassen. Danach für 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Hauptteig:

Die beiden Mehle und das Wasser mit der Maschine gut vermischen (ca. 2-3 Minuten) und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Vorteig, Salz und Hefe zugeben. Mit der Maschine 12 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis der Teig eine faserige Struktur zeigt. 1 Minute auf schneller Stufe kneten.

Reifen, formen und backen:

Teig in eine leicht eingeölte Wanne geben und 90 Minuten ruhen lassen. Dabei nach 30 und 60 Minuten je zweimal falten.

Teig mit Folie abdecken und für ca. 17 Stunden im Kühlschrank lagern.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Fingern etwas ausstossen, damit die grossen Luftblasen platzen. Die Hälfte des Teiges auf eine bemehlte Unterlage geben. Die zweite Hälfte wieder abdecken in den Kühlschrank geben und am nächsten Tag backen.

Die Semmeln liessen sich nach weiteren 24 Stunden Teigruhe genauso gut backen wie die ersten Semmeln. Ofentrieb und Porung waren in etwa gleich. Der Teig muss vor dem Formen nochmals leicht ausgestossen werden.

Teig mit dem Teigspachtel in vier ungefähr quadratische Stücke teilen. Ecken der Teiglinge zur Mitte hin einschlagen. Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen und von Hand zu leicht ovalen Laibchen formen. 40 Minuten ruhen lassen.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen (mindestens 30 Minuten vorheizen, damit auch der Backstein durchgehend heiss ist).

Teiglinge auf den heissen Backstein geben und mit einer Rasierklinge längs einmal einschneiden. Damit der weiche Teig nicht aufreisst muss die Rasierklinge mit Schwung durch den Teig gezogen werden.

Zuunterst in den heissen Backofen einschieben und einen tüchtigen "Gutsch" Wasser auf den Backofenboden giessen. Nach 5 Minuten die Backofentemperatur auf 220° zurückstellen. Nach weiteren 5 Minuten den Backofen kurz entlüften, damit der Dampf entweichen kann. Ca. 12-14 Minuten fertigbacken.



Pâte fermentée 2 Stunden gehen lassen



Teig geknetet



Teig gereift



Teig ausgestossen



Portionierte Teiglinge falten







Die Semmeln vom 2. Tag

