Milch-Semmeln

Milch und Butter im Teig lassen die Krumme der Semmeln weich und samtig werden. Mit einem Anteil Ruchmehl sind sie etwas zwischen einem Bauernbrot und einem Butterzopf. Mit einem lange im Kühlschrank gereiften Vorteig (Pate fermentée) kommt der Teig mit wenig Hefe aus, was sich positiv auf den Geschmack auswirkt. Mit der Verwendung von wenig Hefe kann die Reifezeit des Teiges verlängert werden, was sich positiv auf Bekömmlichkeit und Haltbarkeit auswirkt.

Zutaten (1kg Teig)

```
Pate fermentée:
100g     Ruchmehl (Mühle Kleeb)
80g      Vollmilch
1,5g     Hefe
1g       Salz

Hauptteig:
200g     Emmentaler Ruchmehl
250g     Weissmehl
100g     Milch
220g     Wasser
182,5g   Pate fermentée
30g      Butter Raumtemperatur
13g      Salz
10g      Hefe
```

Zubereitung

Die Zutaten für den Pate fermentée miteinander verkneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 22°) 8 Stunden reifen lassen, er sollte etwa aufs doppelte aufgehen. Danach ca. 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Autolyse:
Mehle, Milch und Wasser mit der Maschine 2 Minuten verkneten. Teig mit dem Teigschaber von der Schüsselwand lösen und nochmals kurz kneten. Während der Autolyse verquellen Stärke und Eiweisse mit Wasser, das hilft beim Aufbau des Klebergerüstes. Dadurch verkürzt sich die Knetzeit. Die Autolyse hat zudem einen positiven Einfluss auf den Geschmack.

Haupteig
Autolyseteig mit allen anderen Zutaten ca. 6 Minuten auf langsamer Stufe verkneten, bis sich der Teig fast ganz von der Schüsselwand löst. 2-3 Minuten auf mittlerer Stufen kneten, bis der Teig ballenförmig aussieht und sich ganz von der Schüsswand löst.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 3 1/2 Stunden abgedeckt gehen lassen. Dabei nach 45 und 90 Minuten dehnen und falten.

Ofen auf mit dem Backstein auf 250° vorheizen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Fingern etwas ausdrücken. Quadrate abstechen und die Ecken zur Mitte einschlagen. Von Hand zu runden Ballen formen. Mit dem Schluss nach unten weitere 20 Minuten mit einem Leinentuch abgedeckt gehen lassen.

Auf den heissen Backstein hieven, mit einer Schere einschneiden und auf der untersten Rille in den Backofen schieben. Einen kräftigen Schluck Wasser auf den Backofenboden giessen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Ofentemperatur auf 220° reduzieren. Weitere 15 bis 20 Minuten backen.

Pate fermentée vermischt (links) und 8 Stnden gereift (rechts)

Teig frisch geknetet

Teig gereift