

Münchener Brotzeitsemmeln (Pfennigmuckerln)

- Montag, September 23, 2013

<https://ketex.de/blog/bayrische-brotzeitsemmeln/>

Der Name „Pfennigmuckerln“ stammt entweder vom früheren Preis der kleinen Backstücke oder von der Form der „geldrollenartig“ aneinander gebackenen Vierer-, Fünfer- oder Sechserstangen. Gerade für Kinder sind die kleinen Pfennigmuckerln ideal: Sie mögen sie schon des Namens wegen, und die kleine Portion schaffen sie auch leichter.

Die Pfennigmuckerln sind, wie alle traditionellen Münchener Brotzeitsemmeln, aus Roggenteig bzw. einem Weizenmischteig mit deutlichen Anteil an Roggenmehl. Dadurch sind sie sehr haltbar, trocknen wesentlich langsamer aus als Weizengebäck und müssen am nächsten Tag nicht einmal aufgebacken werden.

Roggen enthält viele wichtige Mineralien und sorgt für eine gute Sättigung.

Pfennigmuckerln passen hervorragend zu allen typisch Münchener Brotzeiten, seien es Weißwürste, Leberkäse, Wurstsalat, Presssack oder O'batzda.

Viel Spaß beim Nachbacken und O`zapft is!!

1. Sauerteig

- 120 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 120 g Wasser
- 12 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch alles klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag, wenn man backen möchte, aus dem Kühlschrank nehmen und etwas akklimatisieren lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 220 g [Weizenmehl 1050](#)
- 120 g [Roggenmehl 1150](#)
- 140 g Wasser

- 10 g Salz
- 8 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 8 g Frischhefe
- 5 g gemahlener Kümmel
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 5-7 Minuten kneten. Daran schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Jetzt wiegt man den Teig aus und sticht 12 Teile à ca. 80-83 g ab. Die Teigteile werden erst rundgewirkt und dann einfach etwas lang gerollt. Der Schluß sollte noch sichtbar sein.

Dann die Teiglinge in Roggenmehl wälzen und immer vier von ihnen so zusammen auf ein [Lochblech](#) legen, dass das erste nach oben zu liegen kommt, das zweite zur Hälfte nach unten und das dritte dann wieder zur Hälfte nach oben usw.

Es sollten immer Vierer-, Fünfer- oder Sechser-Stangen entstehen.

Jetzt die Brötchen auf dem Blech für 50-60 Minuten zur Gare stellen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230-250° aufheizen. Beim Einschließen kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen. Insgesamt die Semmeln 15-17 Minuten backen.

-