

# Laugentrilogie: Semmeln

- Freitag, Dezember 11, 2015

<https://ketex.de/blog/laugentrilogie-semmeln/>

Zurück

Weiter

*Und hier nun die dritte Variante für Laugengebäck: die Semmel. Der Teig bleibt auch hier wieder gleich. Bei diesem Versuch habe ich aus Versehen die Zeit im Gefrierschrank "etwas" überzogen, und die Teiglinge kamen schon fast voll gefroren in die Lauge.*

*Wie man aber sieht, hat es dem Gebäck überhaupt nichts geschadet, und die Semmeln sind genauso lecker wie die anderen beiden Varianten. Was wiederum den Schluß zulässt, dass man die Teiglinge ruhig einfrieren und dann je nach Bedarf entnehmen, laugen und backen kann. So kann man recht einfach einen gemischten Frühstückskorb mit Laugengebäck herstellen.*

## 1. Teig für ca. 20 Semmeln

- 1000 g [Weizenmehl 550](#)
- 550 g eiskaltes Wasser
- 80 g Schweineschmalz oder Butter
- 42 g (= 1 Würfel) Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8–10 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Maschine nehmen und abgedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.

Danach Teigstücke à ca. 80 g abwiegen. Die Teiglinge schön rundschleifen und etwas entspannen lassen. Dann die Semmelkugeln etwas flachdrücken und mit einem Gemisch aus Roggenmehl und Kartoffelstärke (1:1) bestreuen.

Mit dem [Kaisersemmeldrucker](#) jetzt bis fast zur Arbeitsplatte nach unten durchdrücken. Die gestüpfelten Semmeln mit einem Mehlbesen oder Pinsel abfegen und verkehrt herum auf ein mit [Dauerbackfolie](#) ausgelegtes Backblech legen. Mit einer [Folie](#) abdecken und 30-45 Minuten zur Gare bei Zimmertemperatur stellen.

Danach das Blech für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen und die Brötchen anfrieren lassen.

Jetzt eine Natronlauge herstellen: In eine große Stahlschüssel (keinesfalls Plastik!) erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g [Laugenperlen](#) zugeben und umrühren. Die Teiglinge aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt

Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Semmeln kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle wieder auf das mit der Folie ausgelegte Backblech legen.

Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze natürlich mit dem [Belaugungsgerät](#) der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.

Mit [Hagelsalz](#) und/oder Kümmel (je nach Gusto) bestreuen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° aufheizen und die Semmeln in ca. 15 Minuten schön braun ausbacken.

Man kann selbstverständlich die Hefemenge durch einen Vorteig und eine lange kalte Teigführung über Nacht im Kühlschrank erheblich reduzieren.

## **Laugentrilogie: Semmeln**

*Und hier nun die dritte Variante für Laugengebäck: die Semmel. Der Teig bleibt auch hier wieder gleich. Bei diesem Versuch habe ich aus Versehen die Zeit im Gefrierschrank "etwas" überzogen, und die Teiglinge kamen schon fast voll gefroren in die Lauge. Wie man aber sieht, hat es dem Gebäck überhaupt nichts geschadet, und die Semmeln sind genauso lecker wie die anderen beiden Varianten. Was wiederum den Schluß zulässt, dass man die Teiglinge ruhig einfrieren und dann je nach Bedarf entnehmen, laugen und backen kann. So kann man recht einfach einen gemischten Frühstückskorb mit Laugengebäck herstellen.*

- Küchenmaschine
- Kaisersemmeldrucker
- Dauerbackfolie
- Folie
- Laugenperlen
- Belaugungsgerät
- Hagelsalz und/oder Kümmel zum Bestreuen

### **Teig für ca. 20 Semmeln**

- 1000 g Weizenmehl 550
- 550 g eiskaltes Wasser
- 80 g Schweineschmalz oder Butter
- 42 g Frischhefe (= 1 Würfel)
- 20 g Salz

- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 8–10 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Maschine nehmen und abgedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.
2. Danach Teigstücke à ca. 80 g abwiegen. Die Teiglinge schön rundschleifen und etwas entspannen lassen.
3. Dann die Semmelkugeln etwas flachdrücken und mit einem Gemisch aus Roggenmehl und Kartoffelstärke (1:1) bestreuen.
4. Mit dem Kaisersemmeldrucker jetzt bis fast zur Arbeitsplatte nach unten durchdrücken. Die gestüpfelten Semmeln mit einem Mehlbesen oder Pinsel abfegen und verkehrt herum auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Folie abdecken und 30-45 Minuten zur Gare bei Zimmertemperatur stellen.
5. Danach das Blech für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen und die Brötchen anfrieren lassen.
6. Jetzt eine Natronlauge herstellen: In eine große Stahlschüssel (keinesfalls Plastik!) erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g Laugenperlen zugeben und umrühren. Die Teiglinge aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Semmeln kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle wieder auf das mit der Folie ausgelegte Backblech legen.
7. Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze natürlich mit dem Belaugungsgerät der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.
8. Mit Hagelsalz und/oder Kümmel (je nach Gusto) bestreuen.
9. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° aufheizen und die Semmeln in ca. 15 Minuten schön braun ausbacken.
10. Man kann selbstverständlich die Hefemenge durch einen Vorteig und eine lange kalte Teigführung über Nacht im Kühlschrank erheblich reduzieren.

Laugengebäck

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Weizenmehl

