

Zum Nachbacken | Selbst gemacht: So gelingen Handsemmeln fürs Frühstück



Knuspriger Genuss: Handsemmeln © Christian Ofner

How to Semmerl? Am Vortag zubereiten, zum Frühstück frisch aus dem Ofen genießen: So macht man über den Daumen geschlagene Semmeln für den Frühstückstisch.

von Birgit Pichler

10.10.2021 um 13:43



MEHR ERFAHREN! »

Kobolde? Sicher!

Das **Handsemmerl** ist der Inbegriff von Behaglichkeit. Was dabei mitschwingt, ist, dass sich jemand persönlich um dieses kleine Stück Teig bemüht hat, es sorgsam gewogen, über den Daumen geschlagen und knusprig gebacken hat. Dass es dabei nicht vollkommen rund ist, der fünfteilige Stern nicht regelmäßig, und damit Handarbeit sichtbar wird, macht es nur noch besser.

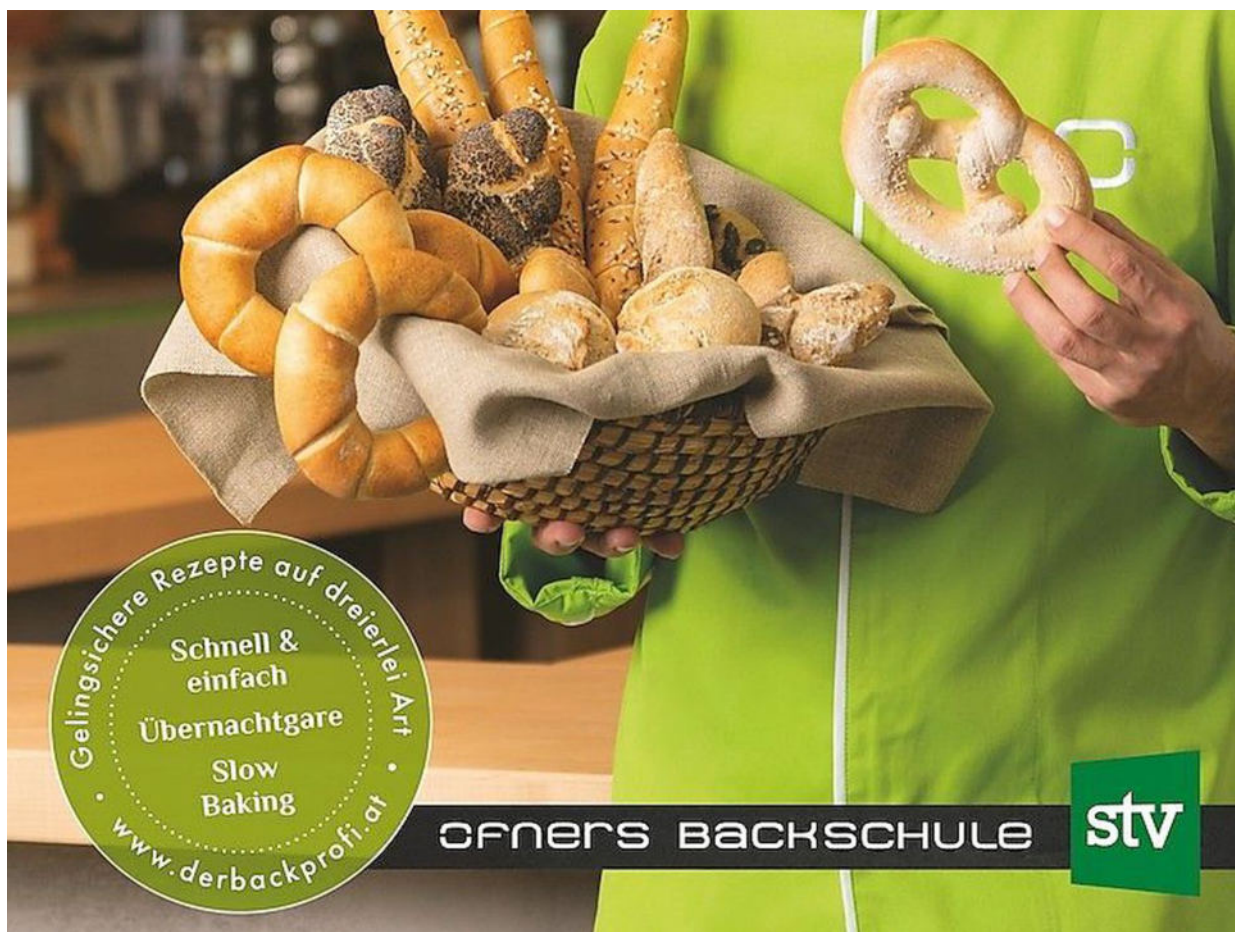
Für Eilige eignet sich **die erste Rezeptvariante unten**, die Semmeln können noch am gleichen Tag verspeist werden. Bei der zweiten Variante, der praktischen **Übernachtgare**, lassen sie sich auch am Vorabend komplett vorbereiten, kommen dann über Nacht in den Kühlschrank und werden erst am Morgen frisch zum Frühstück gebacken.

Hier sind die Rezepte mit Videoanleitung von [Backprofi Christian Ofner](#):

1. Variante – für den gleichen Tag

Zutaten für 9 Semmerl: 400 g Weizenmehl Type 700, 8 g Salz, 8 g Gerstenmalzmehl (wenn vorhanden), 5 g Feinkristallzucker, 15 g Butter, 15 g frische Germ, 50 g kalte Milch, 190 g Wasser (22 Grad); *Staubmehl für die Arbeitsplatte: Erdäpfel- oder Maisstärke und Roggenmehl Type 960 zu gleichen Teilen.





Neues Buch vom Backprofi Stocker Verlag

BUCHTIPP

Neuer Streich! Für das Lieblingsgebäck hält [Backprofi Christian Ofner](#) drei Arten der Zubereitung bereit: „Schnell & einfach“, Übernachtgare und Slow Baking.

[Traditionelles Gebäck auf dreierlei Art](#), Stocker-Verlag, 29,95 Euro.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten einwiegen, in eine Rührschüssel geben, den Teig drei Min. langsamer und gute 6 Min. intensiver kneten. Mit einem Tuch abdecken, bei Raumtemperatur 20 Min. rasten lassen.
2. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, neun Teigstücke zu etwa 75 g wiegen, jedes rundformen (schleifen) und mit *Staubmehl kräftig bemehlen. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken, 15 Min. bei Raumtemperatur rasten lassen.
3. Dann die Teigkugeln mit der Hand flach drücken und die Semmeln einschlagen (siehe Fotostrecke). Mit der Sternform nach unten auf ein mit Staubmehl bemehltes Leinentuch legen. Zugedeckt rund 30 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

4. Die Semmeln vorsichtig umdrehen, auf ein Backblech legen, kräftig mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben. Mit viel Dampf goldbraun backen und danach auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

So geht's:

Einschlagen Kaisersemmeln 2017 | Backe backe Ofner



2. Variante – frisch gebacken in der Früh

Die Semmeln können abends zubereitet werden, lagern über Nacht im Kühlschrank (Übernachtgare) und werden am Morgen frisch gebacken.

Zutaten: statt 15 g nur 12 g Germ, Rest wie in der 1. Variante.

Zubereitung: Vom Einwiegen der Zutaten bis zum Formen der Semmeln sind die Schritte gleich wie bei Variante 1, dann werden die Teiglinge mit der Sternform nach unten auf ein mit Staubmehl bestreutes Leinentuch gelegt. Mindestens 12 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank bei max. 8 Grad gehen lassen. Am Morgen Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen, Semmeln aus dem Kühlen nehmen, mit der Sternform nach oben auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben. Mit viel Dampf goldbraun backen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

MEHR ZUM THEMA

- [Neues Buch und bald schon neuer Standort für Backprofi Christian Ofner](#)

ZUR VOLLVERSION

Mit 67 Jahren ist Jutta Speidel nur noch ein Schatten ihrer selbst

Sports Telly

Stellungnahme des Kanzlers: Kurz: "Schon wieder SMS aus dem Zusammenhang gerissen"

KLEINE ZEITUNG

Thea Gottschalk, 74, lässt ihr Make-up weg und wir sind sprachlos

Doctor Report

Tödlicher Unfall: Leutschach: Hirsch spießte Mann (70) auf

KLEINE ZEITUNG

Räucherbox Wald & Berge für 29 €

29 €

Servusmarktplatz AT

Kaufen

ZUR STARTSEITE

© 2021, kleinezeitung.at | Kleine Zeitung GmbH & Co KG | Alle Rechte vorbehalten.

[Impressum](#)