



Spitzerl mit Mohn oder Salz

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 7 g Goldmalz (Mailänder Mühle – siehe Tipp)
- 7 g frische Hefe
- 15 g Margarine
- 275 ml Wasser



Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben (bitte darauf achten, dass sich Hefe und Salz nicht berühren) und diese zuerst 5 Min auf kleinster Stufe – danach 7 Min auf mittlerer Stufe verkneten lassen.

Im Thermomix: 5 Minuten / Teigknetstufe

- Teig in der Nixe oder der Edelstahlschüssel mit Deckel ca. 30 Minuten gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat)
- Dann den Teig in 9 od. 10 Stücke aufteilen (jedes Teil sollte etwa 80 g wiegen)
- Teiglinge rund wirken und zugedeckt (mit dem Schluss nach unten) nochmal 20 Min gehen lassen.
- Teiglinge einzeln nehmen, umdrehen (nun liegt der Schluss nach oben) und mit der Hand flachdrücken. einmal zusammenklappen und mit beiden Händen zu länglichen Teiglingen rollen (lang wirken). Am Besten schaust du dazu das erste mal mein Video an
- Teiglinge nochmal zugedeckt (mit dem Schluss nach unten) ca. 15 Min gehen lassen – in dieser Zeit schon den Backofen incl. Stoneware PLUS aufheizen (230 °C – Ober-/Unterhitze)
- Teiglinge wieder umdrehen, mit einem Pinsel die Obere Seite mit Wasser befeuchten, dann entweder mit Brezensalz und Kümmel oder mit Mohn bestreuen.
- Sofort in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten bei 210 °C (Ofen also etwas zurück drehen) backen.
- TIPP:
 - man kann das Goldmalz auch weglassen. Allerdings finde ich, dass gerade Semmeln damit viel knuspriger werden. Die besten Erfolge erziele ich mit dem **Goldmalz von der Mailänder Mühle**. Falls eure Brötchen mit Backmalz innen pappig werden - wechselt mal das Produkt oder lasst es ganz weg

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>