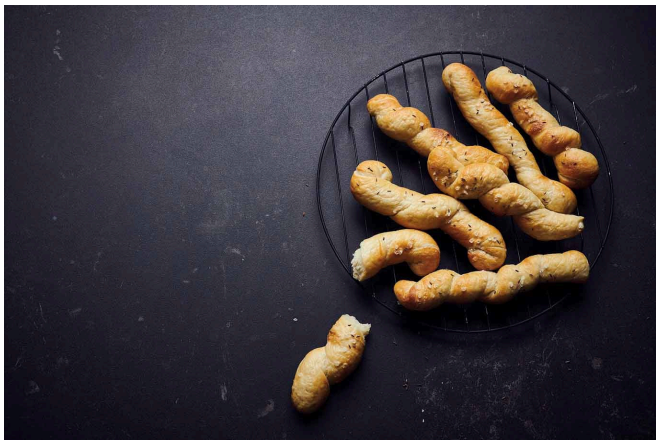
Seelen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	1 Std. 20 Min.
Stück	8
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

luftige Salzstangen mit Kümmel

Teig

300 g Halbweissmehl

1½ TL Salz

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)

200 ml Wasser

Mehl zum Bestäuben

Formen

Wasser zum Bestreichen

2 EL grobkörniges Meersalz

2 EL Kümmel

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel auf den Garraumboden stellen und mit Profi-Backen Aufgehen lassen 32°C während 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen. Jede Portion etwas dehnen, zur Mitte falten und zu Rollen formen. Zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen.

Rollen auf wenig Mehl mit wenig Druck daumendick auswallen. Spiralförmig verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit etwas Wasser bepinseln, mit grobem Meersalz und Kümmel bestreuen.

Backen

Auf der mittleren Auflage mit Profi-Backen klassisch 200 °C während 20 Minuten backen.

Seelen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Garschritte

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Teig nach dem Aufgehen weiterverarbeiten.

Gargut einschieben.

Profi-Backen klassisch 200 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022