

## Michette-Semmeln



Michette stammen aus Mailand. Sie sind innen hohl, außen schön knusprig, daher haben sie viel Platz für den Belag.  
Achten sie auf die lange Teigruhe von 15 Stunden!

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Weizenmehl Typ 550	in eine Schüssel geben
100 g Weichweizen oder Manitobamehl Typ 550	zuerst im Thermomix feiner mahlen, dann zum Mehl geben. in die Mitte eine Mulde geben
40 g Hefe	in die Mitte bröckeln
9 g Ahornsirup	über die Hefe geben
240 – 260 ml Wasser handwarm	darüber gießen und den Vorteig gehen lassen, bis die Hefe schöne Blasen wirft.
9 g Salz	zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Es soll ein relativ fester Teig entstehen. Evtl. kann er nicht komplett mit dem Knethacken verknetet werden, dann mit der Hand weiterkneten, bis alles Mehl zu einem schönen

	<p>glatten Teig eingearbeitet ist. Teig auf das Doppelte gehen lassen. Nun eine viereckige Teigplatte von ca. 2 cm Dicke ausrollen. Erst die Seiten von links und rechts jeweils zur Mitte einschlagen, dann die Seiten von oben und unten einschlagen. Nochmals wiederholen. Die Ecken des Teiges nun nach unten zu einer Kugel zusammendrehen, so dass der Teigschluß (alle Enden) nach unten zeigen. Die Kugel dünn mit.</p>
Öl	<p>einpinseln. Die Teigkugel in eine Frischhaltefolie wickeln und über Nacht (mindestens 15 Stunden) ruhen lassen. Danach den Teig in Portionen zu ca. 80 g teilen (ca. 9 Semmeln). Jede Kugel ausrollen und wieder wie oben beschreiben falten. Zum Schluß wieder die Ecken nach unten falten, so dass eine Kugel entsteht.</p>
Apfelstecher oder Brötchenformer	<p>die Semmeln eindrücken, so dass ein Muster entsteht. (Vorsicht nicht ganz durchdrücken) Die geformten Rosetten nochmals leicht mit</p>
Öl	<p>bepinseln und nochmals gehen lassen.</p>

<b>Temperatur:</b>	200 Grad vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	insgesamt 25 Minuten backen. Schieben sie unter das Blech

	mit den Semmeln eine Fettpfanne mit kochendem Wasser. Im Wasserdampf gehen die Semmeln nochmals schön auf. Nach 10 Minuten das Blech mit Wasser entfernen und weitere 15 Minuten backen
--	---