Seelen
Langzeitführung

Zutaten für ca. 10 – 12 Seelen:

Teig:

500 g	Dinkelmehl 630
500 g	Weizenmehl 550
20 g	Salz
10 g	Hefe
30 g	Backmalz
750 ml	Wasser (kalt)
ca. 1.810 g	Gesamtteig

Bestreuung nach Belieben:
Salz, Kümmel, Käse, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 15 – 20 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 15 – 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 15 – 20 Minuten
Nach Bedarf den Ofen zurückschalten

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Teigknetmaschine zu einem glatten und glänzenden Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	16 – 18 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	10 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	12 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun den Teig im Kühlschrank oder in einem sehr kühlen Raum über Nacht in einer ausreichend großen Schüssel ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig 1 Stunde lang bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Aus dem Teig ca. 180 – 200 g schwere Seelen formen und vor dem Backen mit Salz und Kümmel, Käse, Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumenkernen bestreuen. Dann sofort in den Ofen geben.

Die Seelen kurz bevor sie aus dem Ofen kommen mit Wasser abstreichen, sodass sie einen besseren Glanz bekommen.

0052-B-0723