

## **Semmeln (2 Pressen á 1675g Teig)**

Weizenmehl Type 550	2025g
Hefe	70g
Salz	36g
Malzbackmittel	60g
Fett	40g
Wasser, kalt	1150g

**Gesamtteig** **3381g**

**Teigtemp.: 24°C**

**Knetzeit ca. 4 + 6 Minuten**

Teigruhe min. 10 Minuten

Ballenruhe: ca. 20 Minuten

Backzeit ca. **15-20 Minuten** (abhängig von Größe)

Backtemperatur: **220°C – 230°C.**