



Kasseler Knüppel

So heißen lange Semmeln in Nordhessen

Nur vier Zutaten

500 g Mehl T 65 oder 550

320 g Wasser

4 g Hefe

9 g Salz

Alle Zutaten in der Maschine zusammen mischen und zu einem glatten Teig kneten (Fenstertest).

Ein bis zwei Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen zwischendurch falten und stretchen. Dann in ca. 80 g schwere Portionen teilen. Die einzelnen Stücke schön schleifen und für min. 10 – 12 Stunden in den Kühlschrank legen, unter 4° Celsius.

Die Teiglinge in der Gehwanne aus dem Kühlschrank holen und ca. 1/2 Stunde aklimatisieren lassen. Die Kugeln auf eine dünn bemehlte Arbeitsplatte kippen, leicht flach drücken und zu länglichen Brötchen formen. Diese mit der Naht nach unten auf einem Tuch ca. weitere 30 min. gehen lassen.

Nach dem Gehen die Brötchen auf Backpapier platzieren und einschneiden. und in den auf 260° vorgeheizten Ofen einschießen. Reichlich beschwaden. Die Temperatur auf 225° reduzieren und ca. 20 min. backen.