

# KAISERSEMMELE

★★★★★ 4.8 bei 442 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Am Anfang steht wieder einmal mein klassisches Semmelrezept. Damit die Semmel dann aber auch so kaiserlich werden, muss man ein paar wichtige Dinge beachten.

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaek-teig/>)) zuerst das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Jetzt den Teig in 65 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Semmel weiterverarbeiten. Dafür jedes Teigstück zu einer runden Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugeln am besten 15-20 Minuten rasten lassen (sonst hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).
- 3** Jetzt den Semmeldrucker (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmel-druecker/>) in Roggenmehl tauchen (auch ein „Apfelspalter“ gibt der Semmel ein schönes, außergewöhnliches Muster) und fest auf jedes Kugel drücken.
- 4** Nun die Semmel nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

## Zutaten

FÜR CA. 22 STÜCK

### TEIG

580 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ

Roggenmehl für das Eindringen  
des Musters