

KAISERSEMMELE

★★★★★ 4.8 bei 440 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/)
(<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/)
(<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