

KAISERSEMMEL

★★★★★ 4.9 bei 216 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 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten. Dies dauert ca. 8 – 10 Minuten.
- 2 Anschließend den Teig für ca. 20 min rasten lassen.
- 3 Jetzt den Teig in 65 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Semmel weiterverarbeiten. Dafür eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugel am besten 15-20 Minuten Minuten rasten lassen (ansonsten hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).
- 4 Jetzt den „Semmeldrucker“ (<https://www.backenmitchristina.at/shop/kaisersemmeldrucker/>) in Roggenmehl tauchen (auch ein „Apfelspalter“ gibt der Semmel ein schönes, außergewöhnliches Muster) und fest auf das Kugelr drücken.
- 5 Nun die Semmel nochmals ca. 10 min rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.



Dampf kann man erzeugen, indem man eine feuerfeste Schale am Backofenboden mit aufheizt. Sobald die Teiglinge ins Rohr kommen, in diese Schüssel viel Wasser oder Eiswürfel reinschütten und sofort den Ofen schließen. Den Backofen während dem Backen am Besten gar nicht öffnen, damit kein Dampf entweichen kann.

Zutaten

CA. 22 STÜCK

TEIG

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