KAISERSEMMEL

4.8 bei 447 Bewertungen

2 h

Kleingebäck -Teig

Heißluft

220 Grad

18 min

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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-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 Semmerl 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 Semmeldrücker (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaisersemmeldruecker/) in Roggenmehl tauchen (auch ein „Apfelspalter“ gibt der Semmel ein schönes, außergewöhnliches Muster) und fest auf jedes Kugerl drücken.

4. Nun die Semmerl 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 Eindrücken des Musters