

# STERNSEMMERL

★★★★★ 5 bei 39 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



1 h 40 min



Kleingebäck-Teig



Heißluft



220 Grad



18 min



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/>)) zuerst das lauwarme Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 8-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 85 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu schönen Kugeln mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugeln nochmals 15-20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3** Jetzt den Kaisersemmeldräcker in Roggenmehl tauchen und ganz fest durchdrücken, sodass der Semmeldräcker die Kugeln aufschneidet. Die so entstandenen Spitzen nach außen drehen und in Sternform bringen.
- 4** Die Semmeln nun nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 22 STÜCK

#### TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
330 g	lauwarme Milch
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ

Kaisersemmeldräcker

Roggenmehl zum Formen