

KAISERSEMMELE



500	g	Mehl Typ 700
120	ml	Wasser (lauwarm)
1	Prise	Salz
0.5	Pk	Germ (21 g, od. 1 Pkg. Trockenhefe)
2	TL	Zucker
40	g	Butter (zimmerwarm, zerlassen)
200	ml	Milch (lauwarm)

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten. Mehl, Hefe, Butter, Milch, Zucker, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 15 Min. mit der Hand kneten. Oder einfacher geht es mit einer Küchenmaschine, die den Teig vorher langsam 3 Min. und anschließend 6-7 Min etwas schneller kneten soll. Danach den Teig für 20 Min. an einem lauwarmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- 2 Nun den Teig nochmals gut durchkneten und Teigstücke vom Teig runter schneiden zu je 70 g. Anschließend werden die einzelnen Teigstücke zu Kugeln geformt. Den Teig zu glatten Kugeln formen mit so wenig Mehl wie möglich auf der Arbeitsfläche.
- 3 Nun werden die einzelnen Teigstücke schön auseinander gedrückt (aber nicht zu flach). Der obere Teil des Teiges wird mit dem Zeigefinger in die Mitte gedrückt. Mit dem Handrücken den Teig teilen und die nächste Lasche vom Teig in die Mitte geben und fest drücken. Diesen Vorgang 5x wiederholen. Es sollte dabei eine Sternform entstehen.
- 4 Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech die Semmel verkehrt auflegen und für 25 Min. nochmals rasten lassen. Danach die Semmel umdrehen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 220° mit Ober- und Unterhitze die Semmeln goldgelb backen. (Für noch mehr goldgelb können die Semmelstücke mit Milch nach 10 Min. Backzeit bepinselt werden.)
- 5 Sind die Semmeln fertig gebacken, 3 Min. rasten lassen, anschließend warm servieren.