

KAISERSEMMEL



Zutaten

CA. 11 STÜCK

TEIG

290 g Wasser

0,5 kg Weizenmehl 700

10 g Salz

10 g Backmalz

10 g frische Germ

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 Semmerl weiterverarbeiten. Dafür eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugel am besten 15-20 Minuten rasten lassen (ansonsten hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).

4 Jetzt den Semmeldorf in Roggenmehl tauchen (auch ein „Apfelspalter“ gibt der Semmel ein schönes, außergewöhnliches Muster) und fest auf das Kugel drücken.

5 Nun die Semmerl nochmals ca. 10 min rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.