

KAISERSEMMELE



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