

Kaisersemmel vom Backprofi Christian Ofner



Foto: Gisela Martin

Rezept von Christian Ofner – [Der Backprofi](#)

Das [Rezept](#) ergibt 11 Stk a` 75 g

Zutaten:

500 g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal

10 g Salz

10 g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl

5 g Bio Zucker

18 g Bio Butter (handwarm)

21 g frische Hefe (halber Würfel)

60 g Bio Milch

240 g Wasser 23-25°C (Wassermenge abhängig vom Mehl)

Zubereitung:

Die Zutaten genau einwiegen und den Teig 3 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver, (Gesamt 8 Minuten) kneten.

Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 75 g auswiegen.

Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Staubmehl

(*Staubmehl zum Stauben von Semmeln besteht aus 50% Kartoffelstärke und 50% Roggenmehl) gut bemehlen.

Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Den Teig fünf mal einschlagen und zu Kaisersemmel formen (siehe Video)

Mit der Sternform nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 25-35min bei Raumtemperatur gehen lassen, davor leicht mit Wasser befeuchten.

Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.

Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.

Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen!, ca. 16-18 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober- und Unterhitze

Angaben für Miele-Geräte:

Miele Combidampfgarer: ca. 16-18min 100% Feuchte 220°C

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 16-18min

Und hier das Video zur Zubereitung der Kaisersemmeln