

Kaisersemmeln

Für ca. 11 Stück:

- 500g Weizenmehl
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio-Malz
- 5g Feinkristallzucker
- 18g Butter (handwarm)
- 7g Trockenhefe oder 15g frische Hefe
- 60g Milch (kühl)
- 250g Wasser

Teiggewicht pro Semmel: 75g

Alle Zutaten genau abwiegen und den Teig 3 Minuten langsam und dann 5 min. etwas intensiver kneten oder in einer Maschine so lange kneten lassen bis der Teig im Kessel klatscht. Anschließend 15 min. zugedeckt rasten lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 75g abwiegen. Teigstücke rund formen und mit Staubmehl gut bemehlen. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15-20 min. gehen lassen.

Die Teigkugeln mit einem Kernausstecher einritzen (**Tipp von Manuela um das Falten zu umgehen**). Zugedeckt etwas 25-30 min. bei Raumtemperatur gehen lassen. Vor dem backen leicht mit Wasser befeuchten. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen. Backzeit ca. 16 Minuten.

Gutes Gelingen wünscht Manuela Berchtold

www.ferienwohnungsschwarzenberg.at

