



Kaisersemmeln / Kaiserbrötchen

Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min. stehen lassen.

Restlich Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen, rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach Wunsch formen oder mittels eines Kaisersemmeldrückers eindrücken und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

Backen:

Ofen auf 250°C vorheizen Bröchten mit Schwaden anbacken, dazu mittels einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustenbräune, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.

Temperatur reduzieren auf ca. 200° und fertig backen, ca. 10-15 Min.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kalorien p. P.	ca. 191



Zutaten für 10 Portionen:

150 g Weizenmehl, 1050

135 ml Wasser, warm aber nicht heiß

10 g Hefe, frisch - ins Mehl bröseln

350 g Weizenmehl, 550

140 ml Wasser, je nach Mehl

10 g Salz

20 g Schweineschmalz oder Butter

5 g Backmalz oder

½ TL Honig