

# Kaisersemmeln / Brötchenteig

500g Weizenmehl Universal 480 Rösselmühle  
10g Salz  
12g Backprofi's Malz  
5g Zucker  
18g Schmalz oder Butter  
7g Dr. Oetker Trockengerm  
60g Milch (kühl)  
220g Wasser (kühl)



1. Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig rühren, 3min auf langsamer Stufe und 5min etwas intensiver mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Teig für 15min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu kleinen Laibchen mit je 70g auswiegen. Danach rundformen und mit Kartoffelstärke und Roggenmehl (50:50) bestauben bzw. einmehlen.
4. Die Semmeln nun zugedeckt für etwa 15min gehen lassen.
5. Jetzt werden die Semmeln von Hand eingeschlagen. Zuerst wird die Teigkugel mit der Hand flach gedrückt (es darf ruhig Mehl verwendet werden), dann muß die Semmeln 5mal eingeschlagen werden. Ein passendes Video hierfür finden Sie auf meiner Webseite [www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)
6. Die Semmel muss nun **UNBEDINGT VERKEHRT** am Blech mit Papier weggesetzt werden! Ansonsten verschwindet der "Stern"
7. Wenn die Semmel schön aufgegangen ist ganz vorsichtig umdrehen und mit Wasser besprühen!
8. Die Semmeln nun in den vorgeheizten Backofen geben. 215°C Heissluft / ca. 17min Beim Backen wird sehr viel Dampf benötigt! D.h. unbedingt ein Gefäß mit heißen Wasser oder mehrere Eiswürfel in einer Schüssel mit in den Backofen geben!