

# Handkaisersemmel

Rezept für 9 Stück



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten + 20 Minuten  
Zwischengare

**Gehzeit vor dem Backen:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 18 Minuten bei 210°C Heißluft  
bzw. 220°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** Heißluft Plus, 220°C 100% Feuchte, 6min,  
Ober-Unterhitze, 220°C 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18min

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



## ZUTATEN

- 400g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 8g Bio Gerstenmalzmehl
- 5g Bio Feinkristallzucker
- 15g Bio Butter
- 15g frische Hefe
- 50g frische Milch (kalt)
- 190g Wasser 22°C

www.derbackprofi-shop.at

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 75 g auswiegen.
4. Die Teigstücke nun rund formen (schleifen) und mit Staubmehl (Dieses besteht aus 50% Kartoffel- oder Maisstärke und 50% Roggenmehl Type 960.) kräftig bemehlen.
5. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
6. Die Teigkugeln mit der Hand etwas flachdrücken und die Semmeln einschlagen. Hier gibt es ein passendes Backvideo dazu.
7. Mit der Sternform nach unten auf ein mit Staubmehl bemehltes Leinentuch legen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.
9. Die Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, auf ein Backblech legen, kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
10. Mit viel Dampf goldbraun backen.
11. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at) • [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at) • [www.facebook.com/ofnerderbackprofi](https://www.facebook.com/ofnerderbackprofi)