



Kaisersemmeln / Kaiserbrötchen

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 10 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

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

NÄHRWERT

Calories: 191 kcal
Serving Size: 1

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.

ZUBEREITUNG

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