# Kaisersemmel

Die klassische Kaisersemmel, frisch und heiß aus dem Ofen! Mit diesem Rezept gelingt die Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Germ |
| 1 TL | Salz |
| 375 ml | Wasser (lauwarm) |
| 500 g | Weizenmehl (glatt) |
| 1 Prise | Zucker |

### Zum Bestäuben

| | |
|---|---|
| 80 g | Kartoffelstärke |
| 80 g | Roggenmehl |

## Zubereitung

1. Eine **Kaisersemmel** die selbstgemacht wurde schmeckt köstlich. Die Zubereitung ist auch nicht schwierig. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Ober-Unterhitze). Dann einen elastischen Knetteig aus Mehl, Zucker, Salz, Wasser und Germ zubereiten. Abdecken und eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Den Teig erneut gründlich durchkneten. Eine lange Rolle formen und Einzelstücke abschneiden. Eine Semmel soll etwa 70 Gramm wiegen. Anfangs hilft die Küchenwaage. Mit etwas Übung bekommt man schnell ein Gefühl für die richtige Menge. Die Einzelstücke mit wenig Mehl zu Kugeln formen.Über die Semmeln Roggenmehl und Kartoffelstärke stäuben. Erneut abdecken und 25 Minuten ruhen lassen.

3. Nun die einzelnen Teigstücke zu Kaisersemmeln formen: Jede Kugel flachdrücken. Den Daumen der linken Hand in die Mitte des Teigstücks legen und nicht mehr fortnehmen, bis die Semmel ausgeformt ist. Mit dem linken Zeigefinger das gegenüberliegende Ende in einer Lasche über den Daumen ziehen und in den Teig drücken. Mit der rechten Handkante die Semmel entlang der Lasche mittig einkerben. Mit der rechten Hand die nächste Lasche holen und über den Daumen ziehen. Wieder mit der Handkante einkerben. Insgesamt fünf Laschen ziehen. Den Daumen herausziehen und die letzte Lasche fest in die Mitte drücken. Die Enden verschließen.

4. Ein Backblech mit Butter bestreichen.Die Semmeln mit dem Kopf nach unten auflegen und weitere 25 Minuten ruhen lassen. Semmeln auf die richtige Seite drehen, mit etwas Wasser besprühen. Zirka 20 bis 25 Minuten backen lassen, bis die Semmeln die goldgelbe Farbe annehmen.

## Tipp

Mit verschiedenen Körnern bestreuen, das bringt immer wieder Abwechslung in die Kaisersemmel zum Frühstück.