

KAISERSEMMELN SELBER BACKEN - SO KANN ES JEDER (OHNE STEMPEL)

Vorbereitungszeit: 30 Min. | Stockgare: mind. 8-10
Stunden | Stückgare: 45-60 Min. | Backzeit: 20 Min. | 9
Brötchen



Kaiserbrötchen kann man ganz einfach ohne Hilfsmittel einfach und stressfrei zubereiten. Der Teig wird am

Vorabend vorbereitet und geht über Nacht im Kühlschrank. So entwickeln die Kaisersemmeln jede Menge Geschmack und bekommen eine Saftige Krume. Unbedingt nachbacken!

Schritt 1

Wasser und Milch in eine große Rührschüssel füllen. Hefe hineinbröseln und mit dem Schneebesen auflösen. Mehl, Salz, Butter und Honig hinzufügen. Teig mit dem Löffel verrühren und anschließend auf die Arbeitsfläche geben. Danach ca. 10 Minuten per Hand durchkneten, indem der Teig mit dem Handballen langgezogen und über die Arbeitsfläche gerieben wird. Alternativ kann der Teig in die Knetmaschine für 3 Minuten auf Stufe 1 und danach für 7-8 Minuten auf Stufe 2 gegeben werden. Zum Schluss den Teig zu einer Kugel formen, in eine geölte Schüssel oder Wanne mit Deckel geben und für mindestens 8-10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Schritt 2

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 9 Teiglinge á 90 Gramm portionieren. Diese zu Kugeln schleifen, indem der Teig erst nach außen gezogen und dann in die Mitte geklappt wird, bis eine Kugel entsteht. Die Böden der Teiglinge bemehlen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Danach mit einem Geschirrtuch und umgedrehten Blech abdecken und für 45-60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 3

Ofen auf 220-240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Unten in den Ofen eine Schale platzieren und diese später beim Reinschieben der Brötchen mit Wasser bespritzen. Eine Gabel an der länglichen Seite in Mehl tunken und die Brötchen jeweils oberhalb an fünf Stellen tief eindrücken, so dass eine Musterung entsteht. Zum Schluss die Brötchen mit Wasser einsprühen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

Schritt 4

Kaiserbrötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Tipps

Nach 10 Minuten Backzeit die Tür kurz öffnen und den Dampf herauslassen. So werden sie knuspriger.

Die Milch kann durch Hafermilch ersetzt werden.

Die Brötchen werden mit Wasser eingesprüht, damit sie einen schönen Glanz bekommen.

Rezept für 9 Stück:

- 150 g Wasser
- 160 g Milch
- 6 g frische Hefe oder 2 g Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkelmehl Typ 630
- 10 g Salz
- 10 g Butter
- 1 TL Honig (ca. 15 g)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 40

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)