

Rezept

Kaisersemmeln

Ein Rezept von Kaisersemmeln, am 17.04.2024

Zutaten

350 g Mehl (Type 550)	1/2 Würfel Hefe (20 g)
1 TL Zucker	100 ml lauwarmer Milch
25 g Butter	1 TL Salz
Milch zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker und Milch zur Hefe geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
2. Die Butter mit 75 ml Wasser in einen Topf geben und erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf Handwärme abkühlen lassen und zur Hefemischung geben. Das Salz auf den Mehlsrand streuen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30-60 Min. gehen lassen.
3. Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberseite der Semmeln mit einer Schere kreuzweise einschneiden. Mit einem nebelfeuchten Tuch bedecken und ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Die Semmeln im Backofen (Mitte) 10-15 Min. backen, zwischendurch einmal mit Milch bestreichen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.