

Kaisersemmel

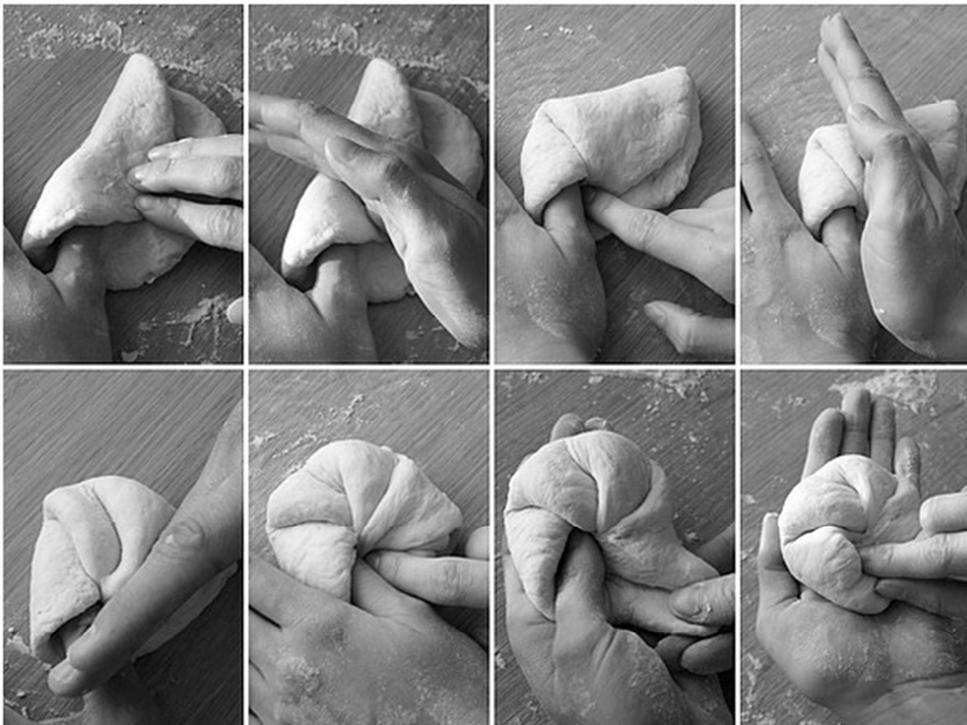
ZUTATEN:

500g Trenauer Weizenmehl Type 700 oder D 700
10g Salz
10g Trenauer Gerstenmalzmehl
5g Zucker
20g Butter oder Öl
½ Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
60g Milch
230g Wasser ca. 23-25°C



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten einwiegen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Teigstücken a' 75g auswiegen.
4. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Staubmehl (Roggenmehl) gut bemehlen.
5. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und wie im Bild fünfmal einschlagen und zu Kaisersemmel formen:



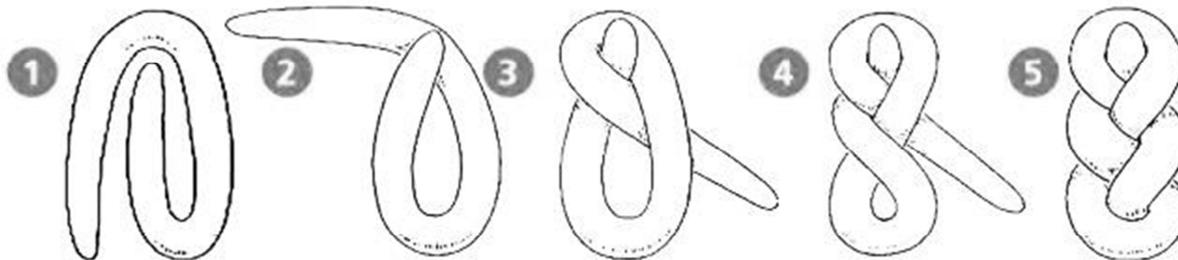
7. Mit dem Stern nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 30 min bei Raumtemperatur gehen lassen, davor leicht mit Wasser befeuchten.
8. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
9. Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
10. Mit viel Dampf 16 min. (Wasser auf ein zweites Blech oder in ein Hitzebeständiges Geschirr geben!) goldbraun backen.

Mohnflesserl

Rezept und Verarbeitung wie Kaisersemme Teig bis Punkt 5, Teiggewicht 90g



6. Teigkugeln mit der Hand zu einem Strang formen und wie am Bild verarbeiten



- 1 Rollen Sie den Teig auf eine Länge von etwa 45 cm aus.
 - 2 Formen Sie mit 2/3 des Teiges eine Schlaufe und drücken Sie diese fest.
 - 3 Ziehen Sie den oberen Strang durch die Schlaufe.
 - 4 Drehen Sie die Schlaufe von links nach rechts um.
 - 5 Ziehen Sie den freien Strang nun von oben in die verbliebene Schlaufe und drücken Sie ihn fest.
7. Das Gebäck auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Wasser befeuchten und nochmal gehen lassen (20 min).
8. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
9. Mohnflesserl gut mit Wasser besprühen, mit Mohn und Salz bestreuen und in den Backofen schieben.
10. Mit viel Dampf (Wasser auf ein zweites Blech oder in ein Hitzebeständiges Geschirr geben!) 20-30 min. goldbraun backen.

Salzstangerl

Rezept und Verarbeitung wie Kaisersemme Teig bis Punkt 5
Teiggewicht 90g



6. Teigkugeln flach drücken und gut bemehlen, dann dem Nudelholz zu einem, 20-25 cm langen und 10-13cm breiten, ovalen Teigfladen ausrollen.
7. Von einer Seite beginnend vorsichtig aufrollen, dabei auf der anderen Seite ziehen damit eine schöne Wicklung entsteht.
8. Das Stangerl per Hand noch ein wenig in die Länge rollen.
9. Das Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen oder besprühen und nochmal gehen lassen (20 -30 min.).
10. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
11. Stangerl gut mit Wasser besprühen, dann mit Grobem Salz und Kümmel bestreuen und in den Backofen schieben.
12. Mit viel Dampf (Wasser auf ein zweites Blech oder in ein Hitzebeständiges Geschirr geben!) 20-30 min. goldbraun backen.