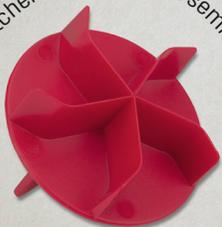


Brötchenstempel Kaisersemmel



Art.-Nr. 173354



**Tortissimo**<sup>®</sup>  
BACKZUBEHÖR

## Kaisersemmel

ERGIBT 10 BRÖTCHEN | ARBEITSZEIT: 30 MIN. ZZGL. TEIGRUHEZEIT | BACKZEIT: 10-15 MIN.

**Zutaten:** 500 g Weizenmehl Type 550, 15 g Backmalz, 15 g Butter, 10 g Salz, 10 g Trockenhefe, ca. 280 ml warmes Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Den Teig zunächst 5 Minuten langsam und dann 4 Minuten schnell kneten, anschließend für ca. 20-30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teiglinge von je 80g abwägen und mit der Hand rund wirken, bis die Oberfläche glatt ist. Auf ein bemehltes Tuch setzen, leicht platt drücken, mit einem Tuch abdecken und 20-30 Minuten ruhen lassen. Die Teiglinge leicht bemehlen und den in Mehl getunkten Brötchenstempel mit Druck in den Teigling drücken, aber diesen nicht durchdrücken. Die Brötchenteiglinge auf ein Backblech setzen und mit einem Tuch abdecken.

Den Ofen auf 50 °C Ober-/Unterhitze anheizen. Ist die Temperatur erreicht, den Ofen auf Null drehen und die Brötchenteiglinge darin 10-20 Minuten gehen lassen. Anschließend die Teiglinge wieder herausnehmen und den Ofen auf 230-250 °C Ober-/Unterhitze heizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Brötchen mit Wasser besprühen oder bepinseln. Auf den Boden des heißen Ofens etwas Wasser geben (z.B. in einem feuerfesten Schälchen) und die Brötchen in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 200 °C runterdrehen und die Brötchen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.