

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Handsemmel

Vorteig:

150g Weizenmehl 700 glatt

130g Wasser

5g frische Hefe

Zutaten für den Vorteig vermischen und etwa zwei bis drei Stunden aufgehen lassen. Danach bis zur Verwendung den Teig kühl stellen. Am besten den Vorteig schon am Vortag ansetzen.

Hauptteig:

285g Vorteig

850g Weizenmehl 700 glatt

400 ml kaltes Wasser

150 ml kalte Milch

30 g Hefe frisch

23g Salz

30g Butter

20g Gerstenmalz

Zubereitung

Staubmehl bestehend aus 50% Roggenmehl 500 und 50% Erdäpfelstärke.

Alle Zutaten mischen, Mehl zum Schluss hineingeben. Den Teig etwa 10 bis 15 Minuten in einer Küchenmaschine kneten. Dann etwa eine Stunde rasten lassen.

Teig in 80g große Stücke einwiegen und die Teiglinge rundschleifen.

Die Stücke etwas mit Staubmehl bestäuben und 40 Minuten zugedeckt rasten lassen, damit sich der Teig entspannen kann.

Teigkugeln danach ausrollen und zu einer Kaisersemmel einschlagen. Dabei den Daumen in die Mitte legen und fünf Mal, wie einen Stern, jeden der Bögen über den Daumen einschlagen. Das letzte Zipferl in die Semmel stecken.

Mit der Sternform nach unten auf ein Backpapier legen und noch einmal bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Rohr bei 230 Grad etwa 20 Minuten backen.