

# Kaisersemmel (gestüpfelt)

- Dienstag, Juni 02, 2015

<https://ketex.de/blog/kaisersemmel-gestuepfelt/>

Zurück

Weiter

*Ganz am Anfang meiner Backleidenschaft habe ich mir den auf den Bild zu sehenden Kaisersemmel-Stüpfler gekauft. Ich wusste nie, wie man ihn richtig benutzt, und so verschwand er in den Tiefen meiner Geräteschublade. Jetzt beim Aufräumen fiel er mir wieder in die Hände. Ich befragte einen befreundeten Backmeister, wie man so ein Ding benutzt und suchte auf Youtube ein Video dazu. Ganz so schwer, wie ich es mir vorgestellt hatte, ist die Handhabung nicht. Ich machte mich an die Arbeit, und hier seht ihr meinen Versuch. Heute benutzt man häufig nur den Kaisersemmel-Stempel. Das Handschlagen für Kaisersemmeln muss ich allerdings noch oft üben, um es hinzukriegen. Es ist ganz hohe Backkunst.*

## 1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach den Vorteig über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser (35°)
- 15 g [getrockneter Weizensauerteig](#) (Aromageber)
- 30 g [Brötchenbackmittel](#)
- 22 g Salz
- 20 g Frischhefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten Die Teigtemperatur sollte zwischen 26-28° sein. Danach eine Teigruhe von 15 Minuten einhalten. Jetzt 20 Teile von ca. 80-83 Gramm abwiegen. Diese sehr schön rundschleifen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit ein Gemisch aus Roggenmehl und Speisestärke (Verhältnis 1:1) herstellen. Dieses Gemisch über die Teiglinge streuen und sie darin wälzen. Den [Kaisersemmelstüpfler](#) mittig auf die Teigkugel ansetzen und kräftig nach unten drücken. Schon ist das Muster des Kaisersemmel sichtbar. Die so gestüpfelten Semmel mit dem Gesicht nach unten auf ein Blech zur Gare stellen. Länge der Gare ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur. Nach der Gare die Teiglinge umdrehen und auf ein [Lochblech](#) legen. Mit einer Sprühflasche kräftig besprühen und mit viel Schwaden bei 230° in den vorgeheizten Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten sind die Kaisersemmel fertig.

## Kaisersemmel (gestüpfelt)

*Ganz am Anfang meiner Backleidenschaft habe ich mir den auf den Bild zu sehenden Kaisersemmel-Stüpfler gekauft. Ich wusste nie, wie man ihn richtig benutzt, und so verschwand er in den Tiefen meiner Geräteschublade. Jetzt beim Aufräumen fiel er mir wieder in die Hände. Ich befragte einen befreundeten Backmeister, wie man so ein Ding benutzt und suchte auf Youtube ein Video dazu. Ganz so schwer, wie ich es mir vorgestellt hatte, ist die Handhabung nicht. Ich machte mich an die Arbeit, und hier seht ihr meinen Versuch. Heute benutzt man häufig nur den Kaisersemmel-Stempel. Das Handschlagen für Kaisersemmeln muss ich allerdings noch oft üben, um es hinzukriegen. Es ist ganz hohe Backkunst.*

- Küchenmaschine
- Kaisersemmelstüpfler
- Lochblech

### 1. Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Weizenmehl T65
- 30 g Roggenmehl 1150
- 330 g Wasser
- 3 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150

- 270 g Wasser (35°)
- 15 g getrockneter Weizensauerteig ((Aromageber))
- 30 g Brötchenbackmittel
- 22 g Salz
- 20 g Frischhefe

## 1. Vorteig

1. Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach den Vorteig über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 15 Minuten kneten. Die Teigtemperatur sollte zwischen 26-28° sein. Danach eine Teigruhe von 15 Minuten einhalten.
2. Jetzt 20 Teile von ca. 80-83 Gramm abwiegen. Diese sehr schön rundschleifen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit ein Gemisch aus Roggenmehl und Speisestärke (Verhältnis 1:1) herstellen.
3. Dieses Gemisch über die Teiglinge streuen und sie darin wälzen. Den Kaisersemmelstüpfler mittig auf die Teigkugel ansetzen und kräftig nach unten drücken. Schon ist das Muster des Kaisersemmel sichtbar.
4. Die so gestüpfelten Semmel mit dem Gesicht nach unten auf ein Blech zur Gare stellen. Länge der Gare ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur.
5. Nach der Gare die Teiglinge umdrehen und auf ein Lochblech legen. Mit einer Sprühflasche kräftig besprühen und mit viel Schwaden bei 230° in den vorgeheizten Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten sind die Kaisersemmel fertig.

Brötchen

Deutsch

Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

