

# Kaisersemmeln (Knöpfe)

- Donnerstag, September 17, 2009

<https://ketex.de/blog/kaisersemmeln-knoepfe/>

Zurück

Weiter

*Die Herstellung dieser Kaisersemmel (Knöpfe) erinnert mich schon ein bisschen an meine Kindertage, als ich mit Knete so manches hergestellt habe. Wenn man dem Teig nach dem Rundschleifen genug Zeit gibt, lässt er sich gut formen. Dies hier ist die mittelschwierige Variante. Nach einigen Versuchen klappt es bei mir recht gut. Die leichteste Variante ist, die Teiglinge rundzuschleifen und dann mit einem [Kaisersemmeldrucker mit Loch](#) einzudrücken. Die schwierigste Variante ist die handgeschlagene Kaisersemmel. Diese erfordert aber wirklich sehr viel Übung.*

## 1. Vorteig

- 75 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe französisches [Weizenmehl T 65](#) genommen)
- 75 g [Dinkelmehl 630](#)
- 15 g [Roggenmehl 1150](#)
- 165 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 12 Std. reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g [Dinkelmehl 630](#)
- 35 g [Roggenmehl 1150](#)
- 135 g Wasser
- 10 g Salz
- 8 g (= 1,5 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 5 g Frischhefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) gut durchkneten (ca. 10 -15 Minuten). Den Teig in eine leicht geölte

Schüssel oder eine [Teigwanne](#) geben und wiederum für 12 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 9 Teiglinge à ca. 90 g abwiegen und rundschleifen. Anschließend 20 Minuten Teigruhe.

Danach aus jedem Teigling eine Rolle von ca. 40 cm formen und damit einen einfachen Knoten machen. Das eine Ende nach unten und das andere Ende nach oben einschlagen. [Hier kann man es genau sehen!](#) Dann die Kaisersemmeln umgekehrt (Kopf nach unten) auf ein [Leinentuch](#) zur Gare (ca. 50-60 Minuten) geben. Nach der Gare die Semmeln wieder umdrehen und auf ein Lochblech oder ein mit einem Backpapier belegtes Backblech setzen.

Abbacken mit 230° ca. 18-20 Minuten. Nicht vergessen, kräftig zu schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

## Kaisersemmeln (Knöpfe)

*Die Herstellung dieser Kaisersemmel (Knöpfe) erinnert mich schon ein bisschen an meine Kindertage, als ich mit Knete so manches hergestellt habe. Wenn man dem Teig nach dem Rundschleifen genug Zeit gibt, lässt er sich gut formen. Dies hier ist die mittelschwierige Variante. Nach einigen Versuchen klappt es bei mir recht gut. Die leichteste Variante ist, die Teiglinge rundzuschleifen und dann mit einem Kaisersemmeldrucker mit Loch einzudrücken. Die schwierigste Variante ist die handgeschlagene Kaisersemmel. Diese erfordert aber wirklich sehr viel Übung.*

- Teigwanne
- Leinentuch

### 1. Vorteig

- 75 g Weizenmehl 550 (oder französisches Mehl T65)
- 75 g Dinkelmehl 630
- 15 g Roggenmehl 1150
- 165 g Wasser
- 2 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Dinkelmehl 630
- 35 g Roggenmehl 1150
- 135 g Wasser

- 10 g Salz
- 8 g flüssiges Backmalz (= 1,5 TL)
- 5 g Frischhefe

## 1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 12 Std. reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Alles in der Küchenmaschine gut durchkneten (ca. 10 -15 Minuten). Den Teig in eine leicht geölte Schüssel oder eine Teigwanne geben und wiederum für 12 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen.
2. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 9 Teiglinge à ca. 90 g abwiegen und rundschieben. Anschließend 20 Minuten Teigruhe.
3. Danach aus jedem Teigling eine Rolle von ca. 40 cm formen und damit einen einfachen Knoten machen. Das eine Ende nach unten und das andere Ende nach oben einschlagen.
4. Dann die Kaisersemmeln umgekehrt (Kopf nach unten) auf ein Leinentuch zur Gare (ca. 50-60 Minuten) geben.
5. Nach der Gare die Semmeln wieder umdrehen und auf ein Lochblech oder ein mit einem Backpapier belegtes Backblech setzen.
6. Abbacken mit 230° ca. 18-20 Minuten. Nicht vergessen, kräftig zu schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Brötchen

Deutsch

Dinkelmehl, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

-