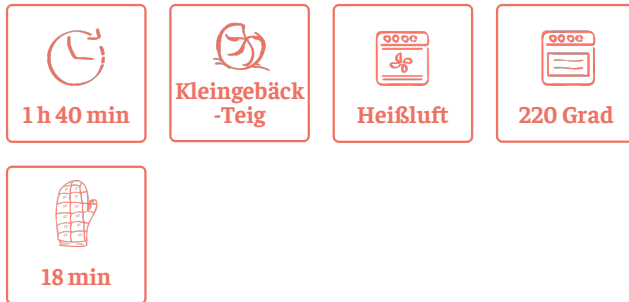


STERNSEMMERL

★★★★★ 5 bei 35 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/>)) zuerst das lauwarme Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 8-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 85 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu schönen Kugeln mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugeln nochmals 15-20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3** Jetzt den Kaisersemmeldrucker in Roggenmehl tauchen und ganz fest durchdrücken, sodass der Semmeldrucker die Kugeln aufschneidet. Die so entstandenen Spitzen nach außen drehen und in Sternform bringen.
- 4** Die Semmeln nun nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 22 STÜCK

TEIG

| | |
|-------|------------------|
| 300 g | lauwarmes Wasser |
| 330 g | lauwarme Milch |
| 1 kg | Weizenmehl 700 |
| 20 g | Salz |
| 20 g | Backmalz |
| 20 g | frische Germ |

Kaisersemmeldrucker
Roggenmehl zum Formen