

Käsekuchen Ohne Boden

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Brötchen

170 g Wasser
80 g Milch
500 g Weizenmehl, Typ 700 glatt
10 g Hefe
7 g Salz
5 g Malzextrakt, (Diamalt)
5 g Zucker

Die Kaisersemmel läßt sich nicht aus jedem Mehl ohne weiteres herstellen. Das Mehl muß zur "Führungsart" passen und Eigenschaften haben, die das "Wirken" des Teiges ermöglichen. Die Ausbildung des Gebäckes im Ofen hängt ebenfalls sehr von der Teigbeschaffenheit und den Backbedingungen ab. Der Mehltyp 700, aus in- und ausländischen Weizensorten gemischt eignet sich für die Kaisersemmel ganz ausgezeichnet. Alle Zutaten werden vermischt, wobei darauf zu achten ist, daß die Hefe nicht unmittelbar zum Salz oder zur Butter bzw. Margarine gegeben wird. Salz in direkter Verbindung mit Hefe wirkt ungünstig, da das Salz der Hefe das Wasser entzieht und diese dadurch abtötet und unbrauchbar macht. Butter oder andere Fettarten direkt zur Hefe gegeben wirken dagegen gärrhemmend, d.h. der Teig braucht dann länger zum Aufgehen. Anschließend wird dieser Teig mit der Hand oder mit einem Kochlöffel geknetet bzw. abgeschlagen bis er eine glatte Oberfläche aufweist. Teigruhe: Dieser böhmisch (direkt geführte) Teig muß nun in der nachfolgenden Teigruhe gelockert werden. sie beträgt je nach Mehlqualität etwa 135 Minuten. Dazwischen wird in Zeitabständen gut zusammengestoßen und zwar:

das erstmal nach 45 Minuten das zweitemal nach 40 Minuten das drittemal nach 35 Minuten das viertemal nach 15 Minuten

Anschließend wird der Teig sofort ausgewogen und geschliffen. Das Teiggewicht einer Semmel beträgt 56 Gramm. Die geschliffenen Stücke werden mit Mehl überstaubt, mit beiden Händen gut hin- und hergerollt und dann zusammengezogen, Die mehligten Stücke sollen nicht zusammenkleben, sie werden zugedeckt und bekommen eine kurze Ruhezeit, Diese Ruhezeit richtet sich nach der Raumtemperatur un beträgt 15 bis 20 Minuten. Beim Handwirken (Formen) kommt es sehr drauf an, daß die fünf Laugen (die fünf Teile der Semmel auch gleich groß sind und schön in der Mitte der Semmel zusammenlaufen. Der Schluß ("Ende") muß gut zusammengezwickelt werden, sonst geht er im Ofen wieder auf. Der Semmelteig läßt sich am besten wirken, wenn er schön wollig und seidig ist. Zum Handwirken ist es vorteilhaft, wenn man etwas helles Roggenmehl nimmt. Die Laugen reißen besser, und der Stern der Semmel wird beim Backen schöner. Nach der Ruhezeit wird das Teigstück mit der Hand zu

einem runden, nicht zu dünnen Fleck geklopft. Mit der linken Hand wird das Teigstück gehalten und mit der rechten Hand Lauge für Lauge angeschlagen. Bei der letzten Lauge wird der Daumen der linken Hand herausgenommen und an dieser Stelle die letzte Lauge hineingesteckt. Dann werden die erste und die letzte Lauge (Schluß) fest zusammengezwickelt. Nach dem Wirken (Formen) setzt man die Semmeln mit dem Stern nach unten auf ein Tuch. Jetzt werden die Semmeln zugedeckt und mit einem Brett niedergehalten (etwas flachgedrückt). Dieses Niederhalten muß mit Gefühl erfolgen: junge Teige schwach, ältere Teige dagegen fester niederhalten. Das Garen der Semmeln soll möglichst in einem Gärschrank oder in einem Gärraum stattfinden. Wenn es im Raum sehr dunstig und warm ist, genügt das auch. Auf keinen Fall aber dürfen Semmeln in trockener Wärme oder gar in Zugluft garen eine Hautbildung ist dann nicht zu vermeiden. Die Beurteilung der Garzeit ist Erfahrungssache. Die Gare ist ungefähr dann eingetreten, wenn die geruhte Teigsemmel $\frac{3}{4}$ des Volumens einer bereits gebackenen Semmel erreicht hat. Die Laugen sollen sich vor dem Einschließen noch lösen lassen, wenn man sie auseinanderzieht. Stark zugelebte Laugen lösen sich auch im Ofen nicht mehr. Viel Schwüle vor dem Einschließen und während des Backens ist die Grundbedingung zum guten Reißen der Semmeln und zur Glanzbildung auf der Rinde. Eine Kaisersemmel muß "rösch" ("resch") sein, das heißt, es muß etwas krachen, wenn man sie auseinanderbricht oder hineinbeißt. - Bevor man die Semmeln in den Ofen gibt ("einschießt"), werden sie ganz leicht mit Wasser bestrichen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.534