

Semmeln



500 g Mehl (Type 550)
1 Pkg. Germ
1 TL Zucker
250 ml Wasser (lauwarm)
80 g Butter
1 TL Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine ausreichend große Schüssel geben. In die Mitte eine Ausbuchtung drücken, Germ hineinbröseln und den Zucker darüberstreuen.
2. Mit ein wenig lauwarmem Wasser zu einem Dampfl durchrühren. Das Dampfl bedecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.
3. Die Butter, das Salz und das übrige Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig bedecken und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
4. Danach den Teig nochmals herzhaft kneten, in etwa 16 gleichgroße Stückchen zerteilen und diese zu runden, oder länglichen Semmeln formen (zwischen den Händen rollen, ein wenig Mehl dazu verwenden).
5. Die Semmeln auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier) setzen.
6. Die Semmeln mit einem scharfen Küchenmesser an der Oberfläche einkerben und nochmal in etwa 30 Minuten gehen lassen.
7. Inzwischen das Backrohr auf 220 °C vorwärmen.
8. Die Semmeln 25 Minuten goldgelb backen.