

Semmeln

Zutaten (4 Stück):

250 g Mehl (405er)
150 ml Buttermilch
1 TL Honig
½ Würfel Frischhefe (Germ)
Bissl Salz

Zubereitung:

Hefe in Buttermilch (Zimmertemperatur) auflösen und mit dem restlichen Zeug 10 Minuten durchkneten lassen. Ggf. Mehl/Buttermilch hinzufügen.

Den Teig eine Stunde gehen lassen (Gärstufe bei 40 Grad im Ofen).

Teig vierteln, nochmals durchkneten und die Semmeln formen.

Backofen auf 200 Grad (Brotbackstufe oder Ober-/Unterhitze) vorheizen, Semmeln dabei noch kurz ruhen lassen.

Semmeln mit Buttermilch bestreichen und ca. 15-20 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräunung haben.

