



HAUSGEMACHTE SEMMELI

Zutaten:

ca. 20 Stück

1 kg Weissmehl
3 gestr. TL Salz
1 EL Viomalt (in der Drogerie erhältlich)
1 Würfel Frisch-Hefe
7 dl Wasser

Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde formen und das Salz hineingeben. Das Viomalt ebenso, mit dem Mehl zuschütten. Die Hefe zerbröckeln und auf das Mehl geben. Das Wasser zugeben und alles mit der Küchenmaschine in 5 min zu einem Teig kneten. Danach mit einem feuchten Küchentuch zudecken und um Doppelte aufgehen lassen. Nun zu ovalen Semmeli formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf der einen Hälfte der Brötchen leicht einschneiden und mit Mehl durch ein Siebchen bestäuben. Nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen. Jetzt im vorgeheizten Ofen auf 230 Grad/ 20 min backen. Die Semmeli lassen sich sehr gut einfrieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

