

## Schnelle Semmeln

Diese schnelle Semmeln sind das ideale Rezept wenn der Bäcker einmal geschlossen hat. Wir lassen den Teig nicht mal gehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 kg	Mehl
1 Würfel	Germ (oder Trockenhefe)
1 EL	<a href="#">Honig</a>
600 ml	Wasser (lauwarm)
1 EL	Salz

## Zubereitung

1. Für die Schnelle Semmeln Germ, Honig und Wasser zwei Minuten langsam mit dem Mixer verrühren. Danach Mehl und Salz hinzugeben und den Teig mehrere Minuten kräftig kneten. Backblech mit Packpapier belegen und mit etwas Mehl bestäuben. Aus dem Teig Semmeln formen und auf das Backblech legen.
2. Die Semmeln in den kalten Ofen schieben, eine kleine Schale mit Wasser dazustellen und bei 200 C° Ober- und Unterhitze zirka 30 Min. goldbraun backen.

## Tipp

Die schnellen Semmeln vor dem Backen mit Mohn, Sesam oder Mehl bestäuben.