

Semmeln

Mit diesem Rezept kann man die Familie mit selbstgebackenen, knusprigen Semmeln überraschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

500 g	Weizenmehl (glatt)
250 ml	Milch (lauwarm)
1 Prise	Salz
60 g	Germ
0.5 TL	Feinkristallzucker
1 Stk.	Eiklar

Zubereitung

1. Zum Frühstück sind **Semmeln** einfach unentbehrlich. Zuerst ein Dampfl ansetzen, indem man die Germ mit dem Zucker in lauwarmer Milch auflöst. Anschließend mit wenig Mehl zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Abdecken und warm stellen, bis das Volumen auf doppelte Größe aufgegangen ist.
2. Danach folgende Zutaten mit dem Dampfl vermischen: Die verbleibende (lauwarme) Milch, das restliche Mehl und etwas Salz. Alles gut durchkneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht und wieder warm ruhen lassen (etwa 30 Minuten). Anschließend noch einmal durchkneten.
3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einer Rolle formen. In kleine Teigstücke teilen und nach Belieben runde oder ovale Semmeln formen. Die Semmeln auf das Blech legen und ein letztes Mal für eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Zwischendurch den Backofen auf 150 Grad vorheizen und das Ei trennen. Das Eiweiß glattrühren.
4. Nach der Ruhezeit die Semmeln mit dem Eiklar bepinseln. Eine Tasse mit Wasser auf das

Blech stellen, in den Ofen schieben und die Semmeln 10 Minuten backen lassen.
Anschließend die Temperatur auf 200 Grad erhöhen und noch einmal 10 Minuten fertig backen, bis die Semmeln goldgelb sind.

Tipp

Die Semmeln schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen.