



Semmeln

Frühstücksbrötchen, Semmeln oder Schrippen: Aus einem einfachen Hefeteig gebackene helle Brötchen.

Zutaten:

500g Weizenmehl oder halb Roggen- halb Weizenmehl
250ml Milch
15g Hefe
Salz
20g Butter

Wasser zum Bestreichen
Kümmel, Salz oder Mohn zum Bestreuen

Zubereitung

Einen festen Hefeteig herstellen und gehen lassen. Daraus Semmeln formen, oben einschneiden, nochmals kurz gehen lassen.

Mit lauwarmem Wasser bestreichen und nach Belieben mit Kümmel, Salz oder Mohn bestreuen.

Bei 175 bis 190 Grad etwa 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.