

Brötchen oder Semmeln

Zutaten:

500 g Mehl (Dinkelmehl)
1 Würfel Hefe
300 ml Wasser, warm
1 TL Zucker
1 TL Salz
n. B. Käse, gerieben
evtl. Mehl, zum Bearbeiten



Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und Zucker und Salz dazugeben.

Dann das Mehl dazufügen, und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig etwa 10 Minuten stehen lassen (eventuell bei 50°C Umluft in den Ofen).

Dann aus dem Teig 9 Brötchen formen, diese aufs Backblech legen, und noch mal 10 Minuten gehen lassen. (Im Winter den Ofen stehen lassen, da die Wohnung vom Heizen warm ist, im Sommer bei 50°C in den Ofen.)

Den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen (Blech mit den Brötchen solange aus dem Ofen nehmen) und die Brötchen 10 Minuten bei dieser Hitze backen.

Nach 10 Minuten mit ein bisschen Wasser bestreichen und weitere 20 Minuten bei 200°C backen.

Wenn man Käsesemmeln haben möchte, kann man etwa 5 Minuten vor Backende Käse auf die Semmeln geben.

Wenn der Teig beim Kneten stark klebt, einfach Mehl darüberstäuben.