

Knusprige Butter-Semmeln



Rezept für 16 Semmeln

Zutaten:	Zubereitung:
800 g Mehl	in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde machen
1 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe	in die Mitte geben.
1 Teel Zucker	über die Hefe streuen.
500 ml lauwarmes Wasser (lieber zu kalt als zu heiß)	über die Hefe gießen. Vorteig gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
250 g Butter oder Margarine	und
1,5 Eßl Salz	zum Teig geben. Alles gut verkneten, bis der Teig schön glatt ist. Zugedeckt gehen lassen, bis der Teig auf das Doppelte aufgegangen ist. Nun in 16 Stücke teilen und auf einer

	bemehlten Fläche zu schönen runden Semmeln formen. Kreuzweise einschneiden und auf ein Blech mit großem Abstand legen. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
1 Ei 3 Eßl Milch	miteinander verquirlen, die Semmeln damit bestreichen. Nach Belieben bestreuen:
Sesam-Saat Mohn Leinsamen grobes Salz u. ganzer Kümmel Sonnenblumenkerne geschält Kürbiskerne geriebener Emmentaler und Speckwürfel	Die Semmeln mit den Saaten bestreuen. Am schönsten sieht es aus, wenn jede Semmel mit etwas Anderem bestreut ist.

Temperatur:	225 Grad bis 250 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	10-15 Minuten goldbraun backen

Frisch und noch lauwarm schmecken die Semmeln natürlich am besten.

Sie sind für Grillabende, Picknicks oder ein Käsefondue einfach der Hit.