

# Knopfsemmeln

## Zutaten (für ca. 20 Semmeln):

- 1 kg Weizenmehl
- 500 ml Wasser
- 80 g Öl
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 Würfel Germ (Hefe)
- 1 TL Backmalz, falls vorhanden

Alle angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Danach Teigstücke zu je 75 g auswiegen und wie in der Videoanleitung zu Knopfsemmel verarbeitet.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen.

Bei Heißluft 200° C, ca. 20 Minuten backen.

