



# Semmel

## ZUTATEN:

---

(für ca. 10 Semmeln)

50 ml Milch (handwarm)  
250 ml Wasser (handwarm)  
1/2 Würfel Germ (Hefe)  
500 g Weizenmehl glatt  
1 TL Salz  
10 g Backmalz  
20 g Butter

## ZUBEREITUNG:

---

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Anschließend 1/2 Std. rasten lassen.

Teigstücke zu je 75 g auswiegen. Semmeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit Wasser besprühen.

🔥 Heißluft 200 °C

🕒 Ca. 20 Minuten

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---