

Käsesemmel



Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen.
2. Lauwarmes Wasser und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Hefeteig kneten.
3. Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Teig in gleich große Portionen teilen und Brötchen formen.
5. Brötchen weitere 15–20 Minuten ruhen lassen.
6. Ei mit Milch verquirlen, Brötchen damit bestreichen und mit Käse bestreuen.
7. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–22 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 8 Semmel

- 600 g Weizenmehl Type 405
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 200 g geriebener Käse nach Wahl
- 1 EL Milch
- 1 kleines Ei

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE