Milchsemmel



Zutaten

Zutaten für 14 Stück:

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 320 g Milch

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann 60 g Stücke abwiegen und rund formen.

2. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.

3. Mit einem Kochlöffelstiel fest in der Mitte die Semmel drücken. Mit der oberen Seite auf ein bemehltes Küchentuch legen und zugedeckt an einen warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich die Teiggröße verdoppelt hat.

4. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Die Semmel umgedreht auf ein gefettetes Backblech legen und mit Wasser besprühen.
6. Eine Fettpfanne mit heißem Wasser füllen und auf den Ofenboden stellen.
7. Milchsemmel etwa 15-18 Minuten backen. Dabei die Ofentüre während der ersten 10 Minuten geschlossen halten.
8. Nach dem Backen noch heiß mit Wasser besprühen, damit die Semmel einen schönen Glanz bekommen.