Omas Semmeln oder Brötchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jens Krug zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 250 ml warme Buttermilch
- 1 Messerspitze Zucker
- 1/2 gestrichene Esslöffel Salz
- 1 Ei
- 30 g zerlassene Butter

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch

Zubereitung

1. In das Mehl eine Mulde drücken und mit der Hefe, den Zucker und der Hälfte der warmen Buttermilch einen

Vorteig anrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die restliche Buttermilch, Salz, Ei und zerlassene Butter hinzufügen, und gut verkneten, bis seine Oberfläche glatt ist. Zugedeckt an einen warmen Ort etwa 50 Minuten gehen lassen.

2. In 12 Teile schneiden und zu einen runden Brötchen formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und 15 Minuten ruhen lassen. In der Mitte des Brötchens einen Einschnitt machen, und mit der verquirlten Ei-Milchmischung bestreichen. In den vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 25 Minuten backen.