Roggenmehlsemmel



Zutaten

Teig:

- 500 g Roggenmehl Type 1150
- 200 g Weizenmehl Type 1050
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 374 ml lauwarme Milch (ungefähr)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 g zerlassene Butter

Außerdem:

- etwas Milch oder ein Ei
- zum Bestreuen Kümmel oder Mohn

Zubereitung

1. Das Mehl miteinander vermischen, eine Mulde hineindrücken und mit der Hefe, den Zucker und der etwas Milch einen Vorteig anrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die restliche Milch, Salz und zerlassene Butter hinzufügen, und gut verkneten, bis

seine Oberfläche glatt ist. Zugedeckt an einen warmen Ort etwa 50 Minuten gehen lassen.

2. Eine Rolle formen und in gleich große Teile schneiden. Aus jedem Teil ein rundes oder ovales Brötchen formen und ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Tuch bedecken und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Die Oberseite mit einem Messer einschneiden, mit Milch oder Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 25 Minuten backen.