Schinkensemmel



Zutaten

Zutaten für 15 Stück:

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Ei
- 4 Esslöffel Kartoffelbreipulver

Außerdem:

- 150 g roher Schinken
- Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einen glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt so lange stehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. Schinken in feine Würfel schneiden und unter den Teig

kneten.

3. Eine Rolle formen und in 15 Stücke schneiden. Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.