Wasserwecken / Einfache Semmel/ Brötchen



Zutaten

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 40 g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 ml Mineralwasser
- 2 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel Kartoffelbreipulver oder
- 1 Prise Ascorbinsäure

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. 50 kleine runde Kugeln formen und jeweils zwei davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen.

4. Die Wecken mit Wasser bepinseln und eventuell einschneiden.
5. Eine Fettpfanne mit heißem Wasser füllen und auf den Ofenboden stellen.
6. Wasserwecken etwa 15-18 Minuten backen. Dabei die Ofentüre während der ersten 10 Minuten geschlossen halten.
7. Nach dem Backen noch heiß mit Wasser besprühen, damit die Wecken einen schönen Glanz bekommen.