

Weihnachtssemmel

Zutaten:

500 g Weizenmehl
300 ml Milch/Wasser gemischt (1 T Milch/2 T Wasser)
1 EL Butter zerlassen
1 TL Malz
1 TL Zucker
2 TL Salz
1/2 Würfel frische Hefe



Zubereitung:

Backrohr auf 200° vorheizen. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig kneten, etwa 20 min rasten lassen. Teigstücke zu je 75 g auswiegen, Weckerl/Semmerl formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (genügend Abstand lassen, Teig geht auf), mit Wasser besprühen und ca. 20 min backen.