



## Salzsemmel

ERGIBT 10 BRÖTCHEN | ARBEITSZEIT: 30 MIN. ZZGL. TEIGRUHEZEIT | BACKZEIT: 10-15 MIN.

**Zutaten:** 500 g Weizenmehl Type 550, 15 g Backmalz, 15 g Butter, 12 g Salz, 10 g Trockenhefe, ca. 330 ml warme Milch | **Außerdem:** Sesam, grobes Salz, Kümmel

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Den Teig zunächst 5 Minuten langsam und dann 4 Minuten schnell kneten, anschließend für ca. 20-30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teiglinge von je 80 g abwägen und mit der Hand rund wirken, bis die Oberfläche glatt ist. Auf ein bemehltes Tuch setzen, leicht platt drücken, mit einem Tuch abdecken und 20-30 Minuten ruhen lassen. Die Teiglinge leicht bemehlen und den in Mehl getunkten Brötchenstempel mit Druck in den Teigling drücken, aber diesen nicht durchdrücken. Sesam, grobes Salz und Kümmel in einer Schüssel vermengen. Die Teiglinge mit Wasser besprühen oder mit einem Pinsel befeuchten und anschließend in die Sesam-Kümmel-Salz Mischung mit der feuchten Seite hinein drücken.

Die Brötchenteiglinge auf ein Backblech setzen und mit einem Tuch abdecken. Den Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze anheizen. Ist die Temperatur erreicht, den Ofen auf Null drehen und die Brötchenteiglinge darin 10-20 Minuten gehen lassen. Anschließend die Teiglinge wieder herausnehmen und den Ofen auf 230-250°C Ober-/Unterhitze heizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, auf den Boden des heißen Ofens etwas Wasser geben (z.B. in einem feuerfesten Schälchen) und die Brötchen hineinschieben. Die Temperatur auf 200°C runterdrehen und die Brötchen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.