Stengel Semmeln AUS DER OFENHEXE





50G SONNENBLUMEN ODER RAPSÖL 210G WASSER 20G HEFE 3MIN/37°C/STUFE2 ERWÄRMEN



500G MEHL (DINKEL 630 ODER WEIZEN 550) 15G SALZ 1 El 2 TL BACKMALZ

ZUBEREITUNG

- restliche Zutaten zugeben in 3 Minuten zu einem Teig kneten
- Teig nach dem Kneten in der großen Edelstahl Rührschüssel 45 min gehen lassen
- Teig auf der Teigunterlage in 16 Stücke teilen und in die gefettete Ofenhexe geben.
- in Saaten z.B Mohn, Sesam tauchen oder mit Mehl oder Käse bestreuen
- den Servierzauber oder den Zauberstein als Deckel nutzen.
- vor dem Backen Semmelchen einschneiden und
- im vorgeheizten Backofen bei 230 °C 20 min. backen
- danach Deckel abnehmen und 8-10 min. fertig backen
- auf dem Kuchengitter abkühlen lassen

