

Käse-Semmeln

Karneval im Saal 2014



Zutaten:

500g Weizenmehl (Type 405)
230g lauwarmes Wasser
50g Öl
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
ca. 400g Gouda in Scheiben

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Gouda in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Minuten auf Knetstufe kneten. Alternativ die Knethaken des Mixers dafür verwenden.

Wenn der Teig zu einer geschmeidigen Masse verknetet worden ist, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschließend den Teig entnehmen, eine Rolle formen, ca. 18 Teigstücke abstechen und daraus Semmeln formen.

Die Semmeln auf zwei mit Backblech ausgelegte Backbleche geben.
Auf jede Semmel je 1-2 Scheiben Gouda legen.

Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 190°C Umluft backen.