

Semmel

(In Anlehnung an ein Rezept meiner Oma, und da die nicht in Bayern oder sonstwo wohnt, ist das vielleicht nicht das was ihr unter diesem Namen erwartet habt.)

Johannes Lampel

31. Oktober 2005

Zutaten:

- 500g Mehl
- 150ml Wasser oder Milch
- 50g weiche Butter
- 150g Joghurt
- 1 Ei
- 1EL Zucker
- 1EL Honig
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 125g Rosinen
- 50g Succade
- 50g Orangeat

Zubereitung: Hefe zerkleinert mit lauwarmem Wasser und Zucker ca. 10 Minuten stehen lassen bis sie schäumt. Mehl, Joghurt, Butter, Salz, Honig und das Ei in eine Schüssel geben, die Hefe dazuschütten und alles gut kneten. Abgedeckt so lange gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat, danach am besten noch einmal kneten und dann wieder gehen lassen. Nochmals kneten und 1/6 des Teiges abschneiden, den Rest mit den Rosinen, der Succade und dem Orangeat durchkneten. Wenn man hier der Meinung ist, dass das auf jeden Fall zuviel Rosinen sind, dann stimmt die Menge. Danach den kleinen Teig ausrollen und den Teig mit den Rosinen usw. damit einschlagen. Den Teig auf ein Blech legen und mit einem Handtuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn das Brot wieder ca. 1,5 bis 2x so groß ist, von oben das Brot mit einem scharfen Messer anritzen und dann bei ca. 180°C (WG-Ofen: 150°C) 40 Minuten backen.

