

Rezept

Strohsemmeln

Ein Rezept von Strohsemmeln, am 25.04.2024

Zutaten

500 g	Weizenmehl Type 550	2 TL	Salz
75 g	Butter	300 ml	Milch
1	Würfel Hefe (42 g)	1 EL	Zucker
2	Eier (Größe M)		Mehl zum Arbeiten
	Natur-Strohhalme, ersatzweise Heimtier-Stroh		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Salz und Butter in kleinen Flöckchen vermischen. Milch leicht erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen, 15 Min. ruhen lassen. Die Eier verquirlen, 2 TL davon mit 3 EL Wasser verrühren, kühl stellen, den Rest mit dem Hefeansatz zum Mehl rühren und kräftig kneten. Mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Teig in zehn Stücke teilen und diese zu länglichen Semmeln formen, offen 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech gleichmäßig mit Strohhalmen bedecken.
3. Reichlich Wasser aufkochen, die Semmeln nacheinander darin 10 Sek. kochen, herausheben und gut abtropfen lassen. Unterseite der Semmeln in Mehl drücken, Semmeln auf die Strohhalme setzen, die Oberfläche längs einschneiden. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen. Mit Eierwasser bestreichen und in weiteren 10 Min. honigfarben backen. Auf dem Stroh ca. 10 Min. abkühlen lassen.