

# Dinkelsemmerln



Rezept und Foto von Karin AM:

## **Zutaten:**

110 gr. Dinkelmehl  
80 gr. kochendes Wasser  
480 gr. Dinkelmehl  
280 gr. Wasser  
13 gr. Salz  
10 gr. Hefe/Germ  
10 gr. Backmalz  
10 gr. Honig

## **Zubereitung:**

110g Dinkelmehl mit 80g kochendem Wasser übergießen, verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

480g Dinkelmehl, Vorteig, 280g Wasser, 13 g Salz, 10g Germ, 10 g Backmalz, 10g Honig, 5 Minuten ganz langsam kneten, dann 2 Minuten schneller mit Knethaken kneten.

20 Minuten warm gehen lassen, einmal strecken und falten, nochmal 20 Minuten gehen lassen,

Rund 10 Kugeln schleifen,

10 Minuten entspannen lassen,

Semmeln formen und gleich am Blech gehen lassen.

Ofen auf 250°C vorheizen und dann fallend auf 230°C etwa 15

Minuten backen.