Artikel vom 20.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kaese-semmeln

Käse-Semmeln



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 18 Stück):
230 ml Wasser,
1 Würfel frische Hefe (40 g),
1 TL Zucker,
500 g Mehl (Type 405 oder 550),
50 g Sonnenblumenöl,
1 TL Salz,
18 kleine oder halbe Scheiben Gouda (Zimmertemperatur).
Zubereitung: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit einer Teigkarte 18 Teigportionen abstechen und zu einer Kugel formen. Mit Abstand auf ein Backblech setzen – idealerweise mit Backpapier. Auf jedes Brötchen eine Scheibe Käse legen. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten backen. *Simone Gaube*