

Weißer Semmel.

1	500 g	Dinkelmehl	15min Verrühren bis der Teig eine Konsistenz wie ein Spätzleteig erreicht.
	320 g	Wasser	
	15 g	Hefe	
	15 g	Butter oder Öl	
	1 TL	Salz	
	1 TL	Zucker	
2			12h Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Semmeln abstechen und danach nochmal etwas gehen lassen.
3			25min Umluft mit Unterbodenhitze bei 225–250° (je nach Ofen). 25 min backen und am Schluss ein wenig heißer, damit die Semmeln knusprig werden.