

Kürbiskernsemmeln mit Quark

Zutaten: ergibt ca. 12 Stück	30 g Kürbiskerne
500g <i>Rieser Gold</i> Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630	
50 g Quark	
ca.300 ml lauwarmes Wasser	
6 g Trockenhefe	
10 g Salz	
10 g Butter	
20 g Goldmalz	

Zubereitung: Alles zusammen mit dem Knethaken ca. 10 Minuten kneten. Der Teig muss glatt und gut dehnbar werden. Den fertigen Teig in der Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.

Formen: den Teig zu in ca. 80 g schwere Stücke teilen. Aus den Teigstücken runde Kugeln, längliche Kipfle, Zöpfe, Knopfsemmeln usw. Formen. Die Semmeln zuerst in Wasser und dann in die Kürbiskerne tauchen. Diese Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Tuch und Folie abdecken. Nochmals ca. 35 min gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben.

Backen: In den auf 210° C bis 240 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten backen, evtl. nach 10 min zurückschalten.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Mo - Fr. 8.00 - 18.00 Uhr

Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

