

## Wasser - Wecken - Einfache Semmel - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl
40	Gramm	Hefe
1	Teel.	Zucker
100	ml	Wasser
200	ml	Mineralwasser
2	Teel.	Salz
4	Teel.	Kartoffelbreipulver oder
1	Prise	Ascorbinsäure

### Anleitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 50 kleine runde Kugeln formen und jeweils zwei davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen. Die Wecken mit Wasser bepinseln und eventuell einschneiden. Eine Fettpfanne mit heißem Wasser füllen und auf den Ofenboden stellen. Wasserwecken etwa 15-18 Minuten backen. Dabei die Ofentüre während der ersten 10 Minuten geschlossen halten.

Nach dem Backen noch heiß mit Wasser besprühen, damit die Wecken einen schönen Glanz bekommen.