




Partysemmeln

Menge	Zutat	Zubereitung
100 g 150 g	Weizenmehl Dinkel-Vollkornmehl	und in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Kuhle formen.
150 ml $\frac{1}{4}$ Würfel $\frac{1}{2}$ TL 2 EL	lauwarmes Wasser Hefe Salz Olivenöl	mit verrühren und in die Kuhle gießen. und zugeben und mit dem HRG (Knethaken) verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
1	Eigelb	in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser verquirlen und bereitstellen.
2 EL	verschiedenen Körnern (Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbis...)	Aus dem Teig 8 kleine Semmeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit bestreuen. Die Semmeln weitere 15 Min. gehen lassen, anschließend bei 180°C  ca. 15 Min. backen.