

Mohnsemmeln

250g	Mehl
½ TL	Kümmel
½ TL	Koriander
½ TL	Fenchel
1 Würfel	Hefe oder 1 Pk. Trockenhefe
3 El	Öl
1	Eiweiß
125 ml	lauwarmes Wasser
	Mohn zum Bestreuen

Alle Zutaten bis auf den Mohn in die Rührschüssel geben und solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine homogene Teigmasse bildet. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, dann diesen auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in etwa 24 Portionen teilen.

Nun die einzelnen Portionen zu kleinen Semmeln auf der Arbeitsfläche kneten, kurz in etwas Wasser in einer Schüssel tauchen und anschließend in die Schüssel mit Mohn stützen und aufs Backblech legen.

Mohnsemmeln nochmals kurz gehen lassen. Backofen bei 170°C Umluft vorheizen. Mohnsemmeln ca. 10-15 Minuten backen.