

Brot backen



Heute wird Brot gebacken!

Los geht's!

Alles was du dazu brauchst:





Zubereitung:

Nimm zuerst die zwei verschiedenen Mehlsorten und vermenge sie.



Mische den Germ dazu.



Gib das Brotgewürz (ca. einen Esslöffel) und eine Prise Salz dazu.



Dann kannst du die lauwarme Flüssigkeit (Milch, Wasser oder Buttermilch) dazu geben.



Und zum Schluss noch ein bisschen vom süßen Honig dazurühren...



Du kannst den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer kneten. Ganz besonders schmackhaft und lockerluftig wird er, wenn du ihn mit deinen Händen knetest.



Von dem vielen Kneten braucht der Teig jetzt etwas Ruhe an einem warmen Plätzchen.



Wow! Der Teig ist „aufgegangen“. Super! Dann kannst du gleich loslegen und Brötchen formen.



Bestreiche sie mit einem Ei, Milch oder Wasser. Dann dürfen sie noch einmal ca. eine halbe Stunde ruhen.



Bevor du deine Brötchen bei 180 Grad/Heißluft in den vorheizten Backofen schiebst, kannst du sie noch verzieren. (Stempel, Gabel, ...) Auch weitere Zutaten könne hinzugefügt werden (Sesam, Kümmel,...).



Je nach Größe brauchen deine Brötchen ca. 20 bis 30 Minuten. Du kannst vorsichtig an der Unterseite des Brotes klopfen – wenn es hohl klingt, sind sie durch. (Vielleicht überlässt du das deinen Eltern, denn die Brötchen können noch sehr warm sein.)

Mahlzeit! Mmmm...Lecker - selbstgemachtes Brot! Und mit was du es belegen magst, kannst du dir jetzt aussuchen.

