

Zutaten:

160 ml lauwarmes Wasser

1 TL Trockenhefe

250 g Mehl

1 TL Salz

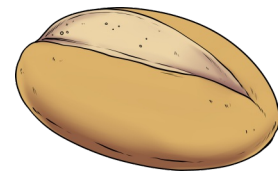


TL bedeutet Teelöffel

Anleitung:

1. Vermische die Trockenhefe mit dem Wasser. Stell die Schüssel kurz zur Seite.

2. Mische das Salz mit dem Mehl.



3. Verknete das Mehl nun gut mit dem Hefewasser. (5 Minuten kneten)

4. Teil den Teig in 4 oder 5 Portionen und forme Brötchen. Lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

5. Nun musst du die Brötchen oben noch mit einem Messer leicht einschneiden und 20 Minuten ruhen lassen. Lege ein Küchentuch darüber.

6. Die Brötchen müssen nun circa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft backen.

(Stell eine ofenfeste Form mit etwas Wasser auf den Boden des Backofens.)