

Backanleitung für *Lisa's Lieblings Brötchen*



Weitere Zutaten:

42 g Frischhefe (1 Würfel) oder 2 Päckchen Trockenhefe,
4 EL Pflanzenöl (Olivenöl, Sonnenblumenöl etc.),
600 ml lauwarmes Wasser

Und so wird's gemacht

Das lauwarme Wasser in die Schüssel geben. Die Hefe dazugeben und solange verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

4 EL Öl dazugeben.

Nun die Brötchenmischung in die Schüssel geben und mit Knethaken gründlich verkneten. Zum Schluss mit den Händen (eventuell etwas Mehl dazugeben) von außen nach innen verkneten.

Mit einem Tuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am Morgen den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

15-20 Teiglinge mit der Hand zu kleinen Kugeln oder Eiern formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Die Brötchen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Inhaltsangabe Lisa's Liebling:

Dinkelmehl (Typ 630), Salz, Rübenzucker ...und sonst nichts!

Hinweise: Enthält Gluten. Mehle/Teige sind nicht zum Rohversehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden. Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.