



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

.....

1 KG Salzburger Land Mehl Weizen

.....

2 TL Salz (gehäuften Löffel)

.....

1 EL Bienenhonig

.....

1 Würfel Germ

.....

3 EL Butter (küchenweich)

.....

150 ML Milch

.....

500 ML Wasser (lauwarm)

.....

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und gut kneten.
2. Zugedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen
3. Dann den Teig in gleich große Stücke teilen (50g) , zu Kugeln schleifen und 5 Minuten gehen lassen.
4. Diese Kugeln beliebig bestreuen und in Baum Form auf ein Blech geben.
5. Den restlichen Teig beliebig formen.
6. Das Gebäck mit Wasser besprühen.
Bei 220 °C im vorgeheizten Rohr 18 Minuten backen.

Tipp

für ein selbstgemachtes Last Minute Geschenk

BROT IM GLAS:

trockene Zutaten für ein Brot nacheinander in ein Glas füllen,

mit Naturmaterialien dekorieren und handgeschriebenes Rezept dazugeben.