

BAUSTEIN 3: ANLEITUNG TEIG

Beim Zusammenfügen der Zutaten braucht es allenfalls noch mehr Mehl oder Wasser. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht an den Händen kleben.

Eine Portion nach Anleitung reicht für 2 bis 3 Brötchen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Anleitung einmal mit und einmal ohne Text.





Du brauchst: Mehl, Salz, Trockenhefe, Schüssel,
Becher, Teelöffel.



3. Gib das Mehl in eine Schüssel.



2. Fülle einen Becher mit Mehl.



4. Gib einen **halben** Teelöffel Salz in die Schüssel.



5. Gib einen **halben** Teelöffel Trockenhefe in die Schüssel.



7. Gib das Wasser in die Schüssel.



6. Fülle einen halben Becher mit Wasser.



8. Rühre mit dem Löffel um.



9. Knete den Teig gut mit den Händen.



11. Teile den Teig in zwei Stücke. Forme den Teig.



10. Decke den Teig mit einer Folie ab. Lasse ihn eine Stunde lang ruhen.



12. Backe die Brötchen 20 Minuten bei 220 Grad.







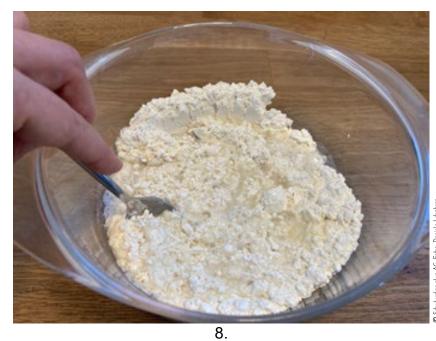






6.











11.





12.