

Tassli Brötli – Rezept für Kinder

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: ca. 15 min
Stockgare: 1 h
Formen und
Stückgare: 30 min
Backen: ca. 20 min

Zutaten für 10 – 12 Brötli

Tassen à ca. 250ml

3 Tassli Weiss- oder
Halbweissmehl (425g)
1 Tassli Wasser (250g)
1 TL Salz (7g)
1/2 TL Honig (3g) optional
1/3 Hefewürfel (13g)



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut kneten.

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1 h bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Formen und Stückgare:

10 – 12 etwa gleichgrosse Brötchen formen und nochmals bei 30 Minuten gären lassen.

Backen:

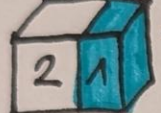
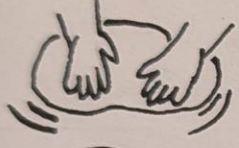
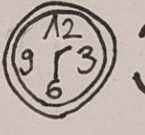
Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Je nach Kinderalter das Blech mit vorheizen. Die Brötli einschneiden zB. mit einer Schere (ist einfacher für Kinder) und direkt auf das (heisse) Blech legen. Bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen kleine Bäckerin oder Bäcker

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.



 -  TASSLI BRÖTLI

- 3  Mehl
- 1  Wasser
- 1  Teelöffel Salz
- $\frac{1}{3}$  Hefe
-  gut kneten
-  1 Stunde gären
- 12  formen  30 Min. gären
-  Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen
-  Brötchen einschneiden und für 20 Min. backen

En Guete

