Tassli Brötchen Rezept für Kinder

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung
15 min

Stockgare
60 min

Stückgare
30 min

Backen
20 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Tassli Brötchen - Rezept für Kinder

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 10 - 12 Brötli
Tassen à ca. 250ml

- 3 Tassli Weiss- oder Halbweissmehl (425g)
- 1 TL Salz (7g)
- ⅓ TL Würfel Frischhefe (13g)
- 1 Tassli Wasser (250g)
- ½ TL Honig (3g) optional



Zubereitung
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut kneten.

Stockgare
Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 60 min bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten 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 und kleiner Bäcker.

Tipp:

Unsere Kinder lieben es in ein Brötchen eine Mandel oder Nuss zu verstecken. So wird beim Sonntagszmorge immer wieder eine Königin oder König gekürt.

Tassli Brötchen - Rezept für Kinder

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

-Tassli Brötli

- 3 Mehl
- 1 Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 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