

05 RZ Brot backen



Du brauchst:

- ★ fertigen Hefeteig (kann man vorher zu Hause herstellen, unproblematisch sind die Fertigpackungen im Supermarkt)
- ★ einen kleinen Backofen (oder einen Backofen in der Nähe)
- ★ Mehl
- ★ Backpapier
- ★ scharfes kleines Messer

Der Teig wird in kleine Portionen geteilt, so dass alle etwas abbekommen. Die Kinder formen mit gewaschenen und bemehlten Händen ein Brötchen und schneiden ein Muster hinein. Während sie weiterwandern, backen die Brötchen im Ofen.



- *Vorbereitungszeit 15 Minuten*
- *Backzeit ca. 20 – 25 Minuten*

Für einen Hefeteig, der über Nacht im Kühlschrank gehen kann, braucht man:

500 g Weizenmehl
350 ml lauwarmes Wasser
25 g frische Hefe
1 TL Salz

Mit den Zutaten einen Hefeteig ansetzen. Die Rührschüssel fest verschließen und den Hefeteig über Nacht in den Kühlschrank stellen und gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig großzügig mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 220 Grad O/U vorheizen.

Aus dem Teig Stücke formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.