

Sabine 1133's Broetchen

Zutaten :

200	ml	warmes Wasser
1	TL	Zucker
21	gr	frisch Hefe (1/2 Wuerfel)
2	EL	Öl
150	gr	Hartweizengries
350	gr	Mehl (alle Mehle, <u>ausser Roggenmehl</u> verwendbar)
1	TL	Salz

Zubereitung :

In der Kuechenmaschine 10 Minuten Kneten lassen,
dann eine 1/2 Std ruhen lassen,
und nochmals durchkneten .

Den Teig zu Broetchen formen,
und auf dem Blech nocheinmal ca ½ Std gehen lassen
oder bis eine sichtbare Vergroesserung stattgefunden hat.

Mit Wasser bespruehen,
und bei ca 220 C ca 15 Min backen.