



Rezept Impulsbrötchen (Marietta Zimmermann-Kaiser):

500 Gramm	Ruchmehl	in Schüssel mischen
500 Gramm	Körnlischung	
3 Kaffeelöffel	Salz	
1 Hefewürfel		zerbröckeln und zugeben
6 dl	lauwarmes Wasser	beigeben
100 Gramm	Körnlischung	zum Wenden vor dem Backen

Zutaten mischen und kneten (von Hand oder mit dem Knethaken des Handrührgerätes).

Teig aufgehen lassen ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur / ca. 12 Stunden im Kühlschrank

Brötli formen und in der Körnlischung wenden

Backofen vorheizen auf ca. 230 Grad

Brötli ca. 10 - 15 Minuten backen in der unteren Hälfte des Ofens bei 180 Grad

Die Teigmenge reicht für ca. 20 Brötchen

Frauengemeinschaft Schüpfheim