

## Vollwert- Brötchen/Baguette mit Bärlauch-Kräutermischung

### Zutaten im Glas:

100g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl  
400g Mehl  
ca.1,5 TL Salz  
1 Prise Zucker  
1 Ei Bärlauch-Kräutermischung

### Den Inhalt aus dem Glas in eine Rührschüssel geben und

220-250ml warmes Wasser  
40g Öl  
1 Würfel Hefe  
zugeben.

Mit dem Knethaken des Handrührgerätes  
ca.2 Min. verkneten. Aus dem Teig drei  
Baguettes oder Brötchen formen,  
einschneiden und im vorgeheizten  
Backofen ca. 30 Minuten bei  
200°C backen.

Josie

# Schnelles Hefebrot

## Zubereitung:

Weizen oder Dinkel feinmahlen. Hefe in lauwarmes Wasser geben. Alle Zutaten mischen und 10 Minuten kneten.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben.  
Bei 200 °C 55 Minuten backen.

## Zutaten:

500 g Weizen oder  
Dinkel

500 g Wasser

1 1/2 TL Salz

150 g Quark

1 TL Honig

1 Tasse Leinsamen

1 Tasse Sesam

1 Tasse Sonnen-  
blumenkerne

1/2 Würfel Hefe

**Halte das Glück wie einen Vogel: so leise  
und lose wie möglich ! Dückt er sich selber  
nur frei, bleibt er Dir gern in der Hand.  
(Hebbel)**

