

Brötchen selber backen ist leicht!

#WirBleibenZuhause

Rezept in Leichter Sprache

So viel Zeit brauchst du

Teig machen dauert ungefähr 20 Minuten.

Teig backen dauert ungefähr 30 Minuten.

Du brauchst also ungefähr 1 Stunde für dieses Rezept.



Besonderheit bei diesem Brötchen-Rezept

Der Teig kommt in den kalten Ofen.

Das bedeutet:

Du darfst den Ofen **nicht** vorheizen!

Vorher machen:

Sachen bereit stellen

Stelle Dir zuerst alle Sachen bereit.

Du kannst die Sachen

schon am Abend vorher bereitstellen.

Dann geht es morgens schneller.

Welches Mehl muss ich nehmen?

Alle Fotos sind nur Beispiele.

Du kannst zum Beispiel auch ein anderes Mehl nehmen.

Die meisten nehmen Weizen-Mehl.

Aber Du kannst auch Dinkel-Mehl nehmen.

Du kannst verschiedene Mehle mischen.

Wichtig: Es muss 1 Kilo-gramm Mehl sein.

Liste: Diese Zutaten brauchst Du für 10 Brötchen

- **1 Ess-löffel Honig**

- **1 Ess-löffel Salz**

- **600 Mili-liter Wasser:**

Auf meinem Mess-becher steht: **0,6 l**

Das bedeutet 0 Komma 6 Liter.

Das ist genauso-viel wie 600 Mili-liter.

Die Abkürzung ist: **ml**.

- **1 Kilo-gramm Mehl.**

Die Abkürzung ist: **kg**

Das ist ein Paket Mehl.

Man kann auch sagen:

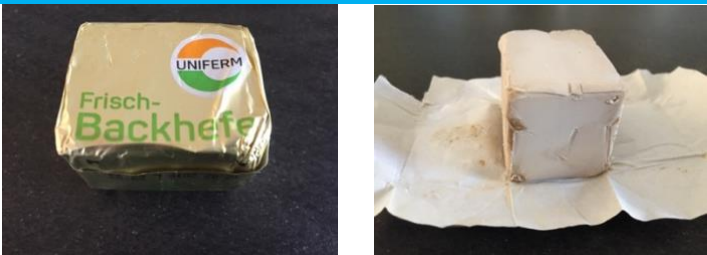


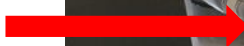
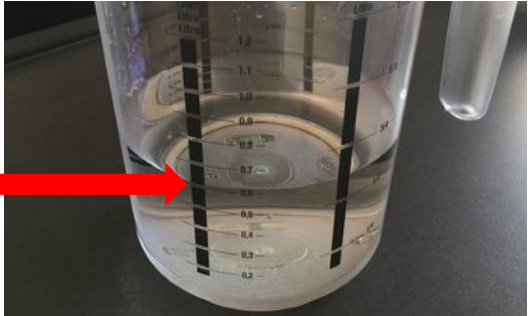

1000 Gramm.

Die Abkürzung ist: **g**









Liste: Diese Sachen brauchst du

- 1 Rühr-schüssel
- 1 Mess-becher
- 1 Teig-schaber
- Rühr-gerät oder Küchen-Maschine
- Backblech
- Backpapier
- Ofen mit Ober-hitze und Unter-hitze
- Topf-Lappen oder Topf-Hand-schuhe

Bilder für die Zutaten:

<p>1 Würfel frische Hefe</p>	
<p>1 Ess-löffel Honig</p>	
<p>1 Ess-löffel Salz</p>	
<p>600 Mili-liter Wasser am besten lau-warm</p>	<p>0,6 l </p> 
<p>1 Kilo-gramm Mehl</p>	

Diese Sachen brauchst du:

<p>1 Rühr-schüssel</p>	
<p>1 Mess-becher vielleicht: 1 Teig-schaber</p>	 
<p>Rühr-gerät oder Küchen-Maschine</p>	 
<p>Backblech Backpapier</p>	
<p>Topf-Lappen oder Topf-Handschuhe Gitter zum Ab-kühlen</p>	 

Zubereitung: So wird das gemacht

Hefe und Honig

Nimm eine hohe Rühr-schüssel.
Die Hefe und einen Ess-löffel Honig
in die Rühr-schüssel geben.
Mit einem Ess-löffel
die Hefe und den Honig vermatschen.
Der Honig macht die Hefe flüssig.



Wasser und Salz

Jetzt gießt Du das Wasser dazu.
Dann streust Du das Salz hinein.
Alles gut verrühren.



Teig kneten

Jetzt knetest Du den Teig.
Du kannst das Rühr-Gerät nehmen.
Oder eine **Küchen-Maschine**.

Mit dem Rühr-gerät

Das Mehl nach und nach unter-kneten
Zu-erst ist das Kneten leicht.
Aber es wird immer schwerer.
Der Teig wird nämlich fester.



Mit der Küchen-Maschine

Du kannst das Mehl auf einmal hinein-tun.
Dann schaltest du die Küchen-Maschine ein.
Der Teig soll ungefähr fünf Minuten kneten.



Zu-ende kneten

Den Teig aus der Rühr-schüssel nehmen.
Das geht gut mit dem Teig-schaber.

Zum Schluss kannst Du den Teig
mit der Hand kneten.
Dann wird der Teig glatt.



Brötchen formen

Jetzt ist der Teig fertig.
Du teilst den Teig in Stücke.



Mit den Händen machst Du Brötchen.
Aus dem Teig kannst du
ungefähr **10 Brötchen** machen.



Brötchen mit Körnern

Du kannst auch Körner
auf die Brötchen machen.
Das musst du vor dem Backen machen.
Dafür streichst du die Brötchen
mit Wasser ein.
Jetzt kannst Du Körner drüber-streuen.
Und etwas andrücken.



Diese Körner kannst du nehmen:

- Leinsamen
- Sonnenblumen-Kerne
- Kürbis-Kerne
- Chia-Samen
- Und alle anderen Körner.



Brötchen auf ein Backblech

Backpapier auf ein Backblech legen.
Lege jetzt die Brötchen
auf das Backblech.
Möchtest Du die Brötchen ein-ritzen?
Dann nimm ein spitzes Messer.
Mache einen Schnitt auf jedem Brötchen.



Blech mit Brötchen in den Ofen

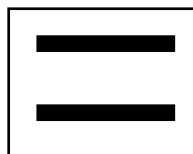
Das Blech mit den Brötchen
schiebst du in den **kalten Ofen**.
Das Blech kommt in die Mitte vom Ofen.



Ofen

Jetzt machst Du den Ofen an.
Schalte **Ober- und Unterhitze** an.

Das Zeichen sieht so aus:



Stelle 200 Grad ein.

Das sieht so aus: **200 °C**

Backen

Die Brötchen müssen
ungefähr 25 Minuten backen.
Vielleicht etwas länger.
Schau immer nach.

Vielleicht sind die Brötchen noch zu hell.
Dann lass die Brötchen
vier Minuten länger im Ofen.



Brötchen aus dem Ofen holen

Die Brötchen sind fertig?
Jetzt brauchst Du die Topf-Handschuhe.
Hole das Blech aus dem Ofen.
Stelle das Blech auf das Gitter.
So können die Brötchen abkühlen.



Brötchen essen

Dafür brauchst Du **keine** Anleitung! 😊
Bestimmt hat alles geklappt.
Hat es geschmeckt?

Dann schreib mir gerne eine E-Mail: leichte-sprache@posteo.de



Text und Fotos: Kirsten Czerner-Nicolas, 2. Übersetzerin: Inga Kramer Prüfer: Marcel und Christian. .unDaniela.