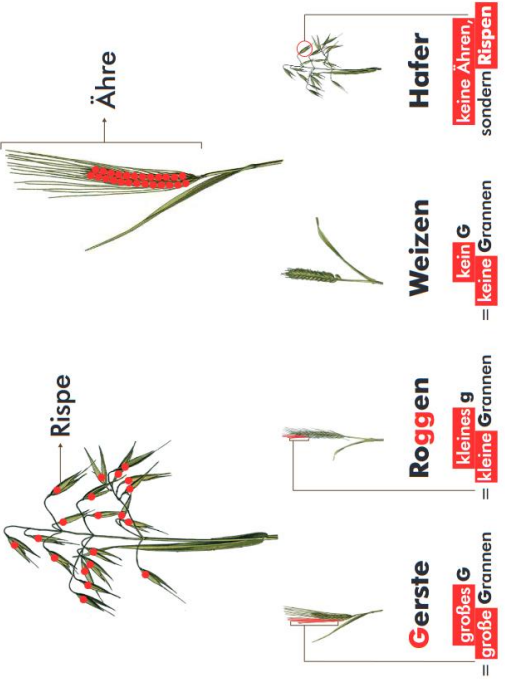


Setze ein:  
Hafer – Stroh – Mährescher

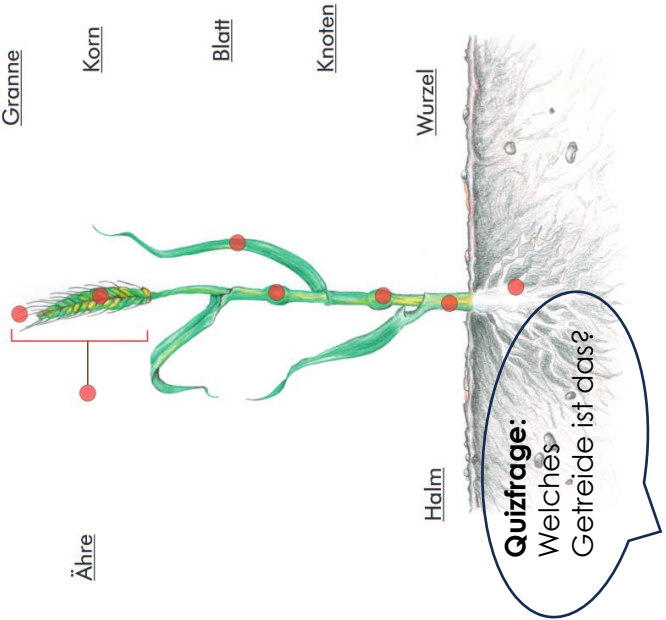
Aus \_\_\_\_\_ werden Haferflocken gequetscht.

Die trockenen Getreidehalme heißen \_\_\_\_\_.

Mit dem \_\_\_\_\_ wird das Bio-Getreide geerntet.



## ESELBRÜCKE



Verbinde die Punkte mit den Wörtern

## AUFBAU EINER GETREIDEPFLANZE

## MEIN REZEPT FÜR BIO-BRÖTCHEN

Für den Teig:  
 250g Bio-Weißmehl  
 250g Bio-Vollkornmehl  
 1TL Zucker  
 1TL Salz  
 1 Würfel Hefe  
 250-300ml warmes Wasser



Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben. Mit Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Die Teiglinge zu Brötchen formen und auf ein Backblech setzen. Die Brötchen für 15 Minuten bei 200°C im Ofen backen. Dazu schmeckt Kräuterbutter ☺

## VOM KORN ZUM BIO-BROT



**Delmenhorst kann BIO**  
 Delmenhorster Ernährungsbildungsinitiative