



Hollen

Ein Projekt
des: **Umwelzzentrum**

Mehr dazu auf:
www.delmenhorst-kann-bio.de


Delmenhorster Ernährungsbildungsinitiative

**Delmenhorst
kann BIO**



VOM KORN ZUM BIO-BRÖTCHEN

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

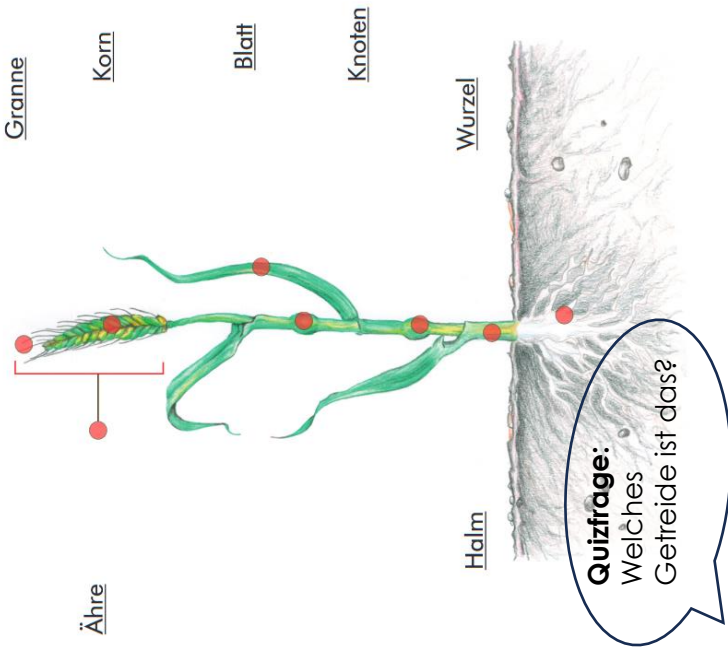


Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben. Mit Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Die Teiglinge zu Brötchen formen und auf ein Backblech setzen. 10 Minuten gehen lassen und kreuzförmig einschneiden.
 Die Brötchen für 15 Minuten bei 200°C im Ofen backen.
 Dazu schmeckt selbstgemachte Kräuterbutter!

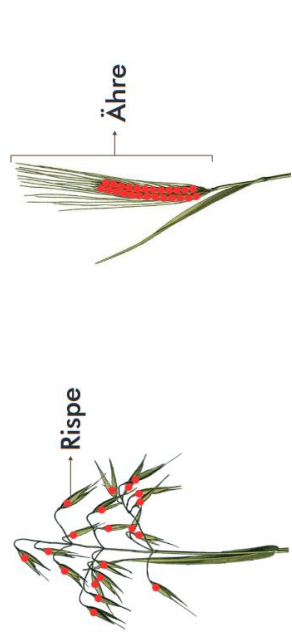
MEIN REZEPT FÜR BIO-BRÖTCHEN

AUFBAU EINER GETREIDEPFLANZE

Verbinde die Punkte mit den passenden Wörtern:



ESELSBRÜCKE



Mit dem _____ wird das Bio-Getreide im Sommer geerntet.
 Die trockenen Getreidehalme heißen _____.
 Aus _____ werden Haferflocken gequertst.

Setze ein:
Hafer – Stroh – Mährescher