

Vermisst du den Geschmack von Stockbrot auch so sehr wie wir?

Dann back dir doch ABI-Brötchen im Backofen!

- 500 gr. Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Lauwarmes Wasser ca.1 Glas

Gib alles in eine Schüssel und knete solange bis es ein schöner, glatter Teigballen geworden ist, der sich leicht von der Schüssel und den Fingern löst.

Tipp: Wenn er zu feucht ist und an den Fingern klebt, gib noch etwas Mehl dazu.
Wenn er nicht zusammenhält und ganz bröckelig bleibt, füge noch ein wenig Wasser hinzu.

Dann lass den Teig an einem warmen Plätzchen zugedeckt mit einem frischen Geschirrhandtuch mindestens 45 Minuten aufgehen.

Jetzt kannst du deine Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Achte darauf, dass die Brötchen ungefähr gleich groß sind, damit sie gleich lange im Ofen (ca.180 Grad) brauchen.

Fertig sind sie, wenn sie leicht braun sind und wenn du dranklopfst, klingen sie hohl... wie beim Stockbrot eben auch.



Guten Appetit!!