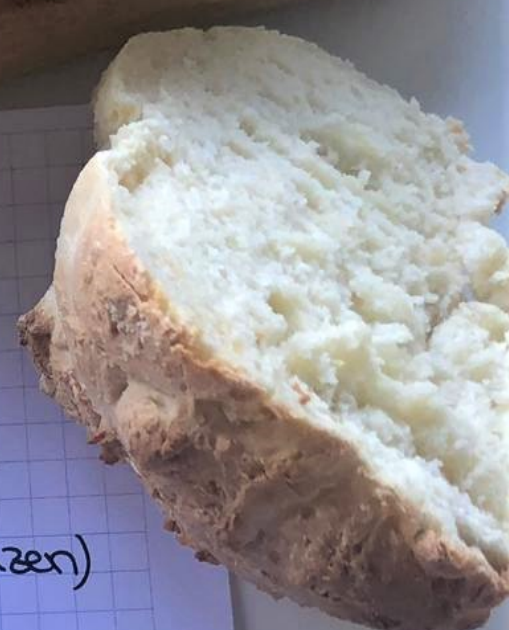




Joghurt Brötchen

150 ml	sehr warmes Wasser
150 ml	Milch
1/2 - 1	Würfel Hefe
150 g	Joghurt
600 g	Mehl (Dinkel, Vollkorn o. Weizen)
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
etwas	Haferflocken oder Kerne



Das Wasser mit der Milch mischen, sodass die Mischung lauwarm ist. Darin die Hefe auflösen und 5 min. stehen lassen. Mehl, Hefemischung u. Joghurt verkneten und anschließend Brötchen formen. Diese könnt ihr mit Haferflocken oder beliebigen Kernen bestreuen. Dann für 20 min bei 180° backen! 😊