

# Wir backen Brötchen

Für das Rezept von acht Brötchen brauchen wir dieses Material:

Namenskärtchen des Materials zum Ausschneiden und Aufkleben auf die Seite mit den dargestellten Materialien:

350 Gramm weißes Mehl	210 ml warmes Wasser
einen kleinen Löffel Öl	ein bisschen Salz
3 Gramm Hefe	eine Schüssel
ein Backblech	

350 Gramm weißes Mehl	210 ml warmes Wasser
einen kleinen Löffel Öl	ein bisschen Salz
3 Gramm Hefe	eine Schüssel
ein Backblech	

350 Gramm weißes Mehl	210 ml warmes Wasser
einen kleinen Löffel Öl	ein bisschen Salz
3 Gramm Hefe	eine Schüssel
ein Backblech	

Das ist das Rezept:

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**6**

Den Backofen auf 230° stellen. Mehl, Hefe und Salz in die Schüssel geben. Dann Öl und Salz in die Schüssel geben.	Kleine Kugeln machen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech geben und an einen warmen Platz geben.
Dann die Brötchen im Ofen 15 oder 20 Minuten lang backen.	Ein bisschen Mehl auf den Tisch geben. Mit dem Teig eine Kugel machen und sie 5 Minuten lang fest kneten.
Alles mischen, bis wir einen festen Teig haben. Wenn der Teig klebt, ein bisschen Mehl dazugeben.	Wenn der Brötchenteig 2 mal so groß ist, kann man die Brötchen dekorieren.

Den Backofen auf 230° stellen. Mehl, Hefe und Salz in die Schüssel geben. Dann Öl und Salz in die Schüssel geben.	Kleine Kugeln machen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech geben und an einen warmen Platz geben.
Dann die Brötchen im Ofen 15 oder 20 Minuten lang backen.	Ein bisschen Mehl auf den Tisch geben. Mit dem Teig eine Kugel machen und sie 5 Minuten lang fest kneten.
Alles mischen, bis wir einen festen Teig haben. Wenn der Teig klebt, ein bisschen Mehl dazugeben.	Wenn der Brötchenteig 2 mal so groß ist, kann man die Brötchen dekorieren.

Den Backofen auf 230° stellen. Mehl, Hefe und Salz in die Schüssel geben. Dann Öl und Salz in die Schüssel geben.	Kleine Kugeln machen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech geben und an einen warmen Platz geben.
Dann die Brötchen im Ofen 15 oder 20 Minuten lang backen.	Ein bisschen Mehl auf den Tisch geben. Mit dem Teig eine Kugel machen und sie 5 Minuten lang fest kneten.
Alles mischen, bis wir einen festen Teig haben. Wenn der Teig klebt, ein bisschen Mehl dazugeben.	Wenn der Brötchenteig 2 mal so groß ist, kann man die Brötchen dekorieren.

Den Backofen auf 230° stellen. Mehl, Hefe und Salz in die Schüssel geben. Dann Öl und Salz in die Schüssel geben.	Kleine Kugeln machen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech geben und an einen warmen Platz geben.
Dann die Brötchen im Ofen 15 oder 20 Minuten lang backen.	Ein bisschen Mehl auf den Tisch geben. Mit dem Teig eine Kugel machen und sie 5 Minuten lang fest kneten.
Alles mischen, bis wir einen festen Teig haben. Wenn der Teig klebt, ein bisschen Mehl dazugeben.	Wenn der Brötchenteig 2 mal so groß ist, kann man die Brötchen dekorieren.

Rezept zu den Brötchen: Die 6 Kärtchen zum Arbeitsvorgang ausschneiden, ordnen und unter die Bildern mit dem Arbeitsvorgang kleben.