

# Eric's Brötchen Rezept

vom 26. 9. 1992

600 g Weizenvollkornmehl  
 1  $\frac{1}{4}$  Würfel evtl. noch etwas Flüssigkeit nachgeben Hefe (ca. 50 g)  
 4 TL Honig  
 220 cm<sup>3</sup> Milch  
 100 cm<sup>3</sup> Wasser  
 $\frac{1}{2}$  EL Salz  
 (evtl. Rosinen)

aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen, mindestens 30 Minuten gehen lassen; dann Brötchen formen, nochmals gehen lassen.

ca. 20 Minuten backen 225°C (½ Tasse Wasser in den Ofen )