

Brötchen - Mustacii

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	kg	Mehl
		Hefe
50	Gramm	Feta (Schafskaese)
0,3	Ltr.	Dunklen; ca.
		Traubensaft
15		Lorbeerblaetter; ca.
		Anis
		Kuemmel

Anleitung:

Druecke ein Loch in das Mehl, die Hefe hinein und decke sie mit Mehl zu. Lass sie 1/2 Stunde gehen. Mache einen Teig mit dem Traubensaft und dem Kaese. Lass ihn 3/4 Stunde gehen. Gib ein wenig Anis und Kuemmel hinzu und forme kleine Broetchen daraus. Auf die Unterseite lege ein Lorbeerblatt. Lass die Broetchen goldbraun im Ofen backen.

Ideal zu Minutal ex praecoquis