

## Frisches Gebäck

### Zutaten:

500 g Weizenmehl  
2 TL Salz  
2 TL Backmalz  
1 TL Zucker  
40 g weiche Butter  
200 g Wasser  
1/2 Würfel Germ (Hefe)  
80 g Milch

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. 1/2 Stunde rasten lassen.  
Danach den Teig in 10 Stücke teilen. Brötchen formen, mit Wasser besprühen  
und mit verschiedenen Saaten bestreuen.  
Heißluft, 210° Grad, ca. 20 min. backen!

