

# Hoffnungsrezept

1000 gr.	«Hoffnung» (Mehl)
2 Pckg.	«Heilung» (Trockenhefe)
1 Teelöffel	«Vertrauen» (Salz)
½ Liter	«Segen» (lauwarme Milch)
250 gr.	«Liebe» (Honing)
1-2 Teelöffel	«Geduld» (Koriander gemahlen)
100 ml	«Barmherzigkeit» (Öl oder geschmolzene Butter)

Alle Zutaten zusammen mischen und gut durchkneten. Dann eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen («gehen») lassen.

Anschliessend noch einmal durchkneten und Rollen formen, die ca. 2 cm Durchmesser haben. Dieses Rollen jeweils in 3 cm lange Stücke schneiden.

Daraus kleine Brotlaibe «Brötchen» formen. Die Brötchen auf Backbleche legen. Wer mag, kann die Brötchen noch mit lauwarmer Milch einpinseln und zusätzlich mit Koriander bestreuen. Ofen inzwischen vorheizen.

Die Brötchen bei 180°C (Umluft) oder 200°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit!