

Herbstlaub (Beilagen-Brötchen)

Brotteig:

500 g Mehl
½ EL Salz
300 ml Wasser
1 Pck. Hefe

Mehl zum Ausrollen

Vorbereitung:

Schöne, möglichst frische Blätter aus dem Garten bereitlegen. Verschiedene Formen und nicht zu große Blätter wählen.

Zutaten schnell zu einem glatten Teig kneten und zwischen 0,5 cm und 1 cm dick ausrollen. Blatt auf den ausgerollten Teig legen und mit einem scharfen Messer entlang der Konturen ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und je nach Ofen ca. 10-12 Minuten bei 200°C backen.

Eignet sich besonders gut als herbstliche Beilage zu Suppen, etc.