

**3. OKTOBER - DEUTSCHLAND
SINGT & KLINGT**
EINHEITSBRÖTCHEN



EINHEITS-*Bedeutung* BRÖTCHEN



WIR WOLLEN DIE IDEE DER **TRADITIONELLEN EINHEITSFEIER**
AM 3. OKTOBER VERTIEFEN.

DAFÜR GIBT ES NEU DIE MÖGLICHKEIT, **EINHEIT ZU SCHMECKEN**
UND MIT DEM **GESCHMACKSSINN** DEN TAG ZU FEIERN.

EINZIGARTIGE BRÖTCHENKONZEPTION:

EIN EINFACHER BRÖTCHENTEIG WIRD GEFORMT ZU EINEM ZOPF.
DREI STRÄNGE, WIE DIE STREIFEN DER NATIONALFLAGGE ODER
GENERATIONEN DIE ZUSAMMENWIRKEN, **BILDEN** MIT
VERSCHIEDENEN KÖRNERSORTEN **EINE EINHEIT**. SIE WERDEN
AUFGETEILT ZU VIELEN KLEINEN EINHEITSBRÖTCHEN. DER TEIG
BRAUCHT **VIEL ZEIT** ZUM RUHEN, SO WIE ES GEDULD BRAUCHT,
BIS WIR MENSCHEN ZUSAMMENKOMMEN.

SÜSSLICH, LEICHT IST ABER DAS ZIEL, WENN **VERSCHIEDENE TEILE**
UNSERER **GESELLSCHAFT VERWOBEN** WERDEN UND SO GOLD
GEBACKEN UNSER **ZUSAMMENHALT** REPRÄSENTIEREN.



BACKT ALS **FAMILIE** ODER MIT **NACHBARN** DIESES REZEPT AM
TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT FÜR EIN **GEMEINSAMES**
FRÜHSTÜCK ODER ALS EINE NACHMITTAGS-AKTION .
ES KANN EINE GANZ **NEUE EINZIGARTIGE ZEIT DES**
MITEINANDERS WERDEN!

VERTEILT DIE FERTIGEN BRÖTCHEN GEGEN EINE SPENDE ODER
VERSCHENKT SIE AM ABEND ZUR EINHEITSFEIER.

PROBIERT ES AUS! **SCHMECKT DIE EINHEIT**
UND GEBT DAS REZEPT GERNE WEITER!

EINHEITS- BRÖTCHEN

Rezept

ZUTATEN (FÜR 6 STÜCK)

½ WÜRFEL HEFE O. 1 PCK TROCKENHEFE
1 EL WEICHER HONIG
2 TL SALZ
1 PRISE ZUCKER
300 ML LAUWARMES WASSER
400G WEIZENMEHL
100G DINKELVOLLKORNMEHL
VERSCHIEDENE KÖRNER
(LEINSAMEN, SESAM & SONNENBLUMENKERNE)



- 1 HEFE MIT HONIG VERRÜHREN, WASSER UND SALZ ZUGEBEN.**
15 MINUTEN RUHEN LASSEN.
- 2 MEHL ZUGEBEN, GUT DURCHKNETEN SODASS EIN GESCHMEIDIGER TEIG ENTSTEHT.**
1 STUNDE ABGEDECKT RUHEN LASSEN.
- 3 TEIG IN 3 GLEICH GROSSE STÜCKE TEILEN.**
JEDES STÜCK IN EINE LANGE ROLLE AUSROLLEN DIE CA. 75CM LANG SEIN SOLLEN.
DANN JEDEN STRANG MIT WASSER BESTREICHEN UND VORSICHTIG ZU EINEM ZOPF FLECHTEN. JEZT ENTWEDER JE STRANG EINE KÖRNERSORTE (LEINSAMEN, SESAM, SONNENBLUMENKERNE) BESTREUEN ODER ALLE SORTEN VERMISCHEN UND ÜBERALL VERTEILEN.
DEN ZOPF IN 6 STÜCKE SCHNEIDEN. JEDES STÜCK NOCHMAL LEICHT ZU EINEM RUNDEN BRÖTCHEN FORMEN.
BRÖTCHEN 30MIN RUHEN LASSEN.
- 4 IN DEN KALTEN OFEN GEBEN UND BEI 180 °C (OBER-/UND UNTERHITZE) AUF DER MITTLEREN SCHIENE 15 MINUTEN BACKEN, BIS SIE GOLDBRAUN SIND.**