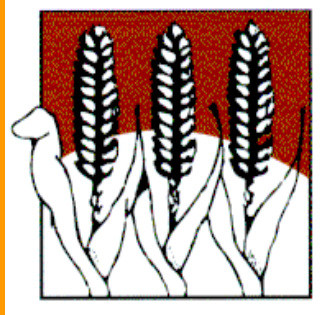


# WIR BACKEN THYMIANBROT



Säule  
Gesunde  
Ernährung



**Wir benötigen dazu:**

- zwei Sorten Mehl
- einen Würfel Hefe
- Salz und Zucker, warmes Wasser
- Margarine
- frischen Thymian



**Die Mehlsorten miteinander  
vermischen und sieben.....**



**.... warmes Wasser dazu.....**



**.... und die mit Zucker  
aufgelöste Hefe. Den  
Brotteig in der Schüssel gut  
schütteln bzw. mit der  
Hand vermengen.**



**Die Form gut ausfetten.**



**Thymian abschneiden...**



**... und die Blätter zusammen mit dem Salz in den Teig geben.**



**Den Brotteig in die Form und ca. 1h backen lassen. FERTIG !!!!**