

Brot und Brötchen

- [Ostschrippen](#)

Ostschrippen

- 300 ml kaltes Wasser
- 1g frische Hefe
- 1/4 Tl Gersten Backmalz
- 500g Mehl
- 10g Salz
- 10g Butter

Zuerst Wasser, Hefe, Malz zusammenrühren.

Mehl mit Salz mischen, mit dem Wasser und der zerlassenen Butter verrühren. Über Nacht stehen lassen.

Morgens mehrmals falten.

45 min stehen lassen.

10 Kugeln formen.

Paarweise aufs Backblech legen.

In der Mitte einschneiden.

Vor dem Backen mit Wasser besprühen.

15 min bei 230 Grad und 10 min bei 250 Grad backen.

Schrippe

[schrippe.JPG](#)