



## Zutaten

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 1 KG   | Salzburger Land Mehl Weizen |
| 2 TL   | Salz (gehäufte Löffel)      |
| 1 EL   | Bienenhonig                 |
| 1      | Würfel Germ                 |
| 3 EL   | Butter (küchenweich)        |
| 150 ML | Milch                       |
| 500 ML | Wasser (lauwarm)            |

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und gut kneten.
2. Zugedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen
3. Dann den Teig in gleich große Stücke teilen (50g) , zu Kugeln schleifen und 5 Minuten gehen lassen.
4. Diese Kugeln beliebig bestreuen und in Baum Form auf ein Blech geben.
5. Den restlichen Teig beliebig formen.
6. Das Gebäck mit Wasser besprühen.  
Bei 220 °C im vorgeheizten Rohr 18 Minuten backen.