

BROTAUTOS AUF DER RAMPE

Sie warten
auf die kostbare Fracht dieser Erde:

Brot.

Erlebt durch Jahrtausende.
Vorhanden nie ausreichend.
Gefährdet immer,
noch nie so wie heute,
das **Brot.**

Sein Duft
weckt Erinnerung an Sommer voll
Reife
und Kindheit. An Hände der Mutter,
freigebig nicht nur mit **Brot.**

Sie warten
auf die kostbare Fracht dieser Erde.
Solange sie fahren
ist Frieden.

Elisabeth Haase



**BITTE REZEPT / ANGABE
DER BACKZUTATEN
MITLIEFERN!**



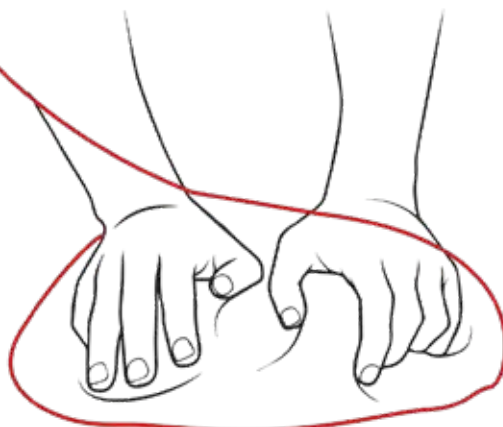
In der beiliegenden Backform lässt sich Brot
nach Deinem Belieben backen.

250 - 350 gr. Mehl ergeben ein Ährenkorn.
Die genaue Menge ist abhängig von der
Getreideart und der Mehltyp, bzw. dem
Rezept.

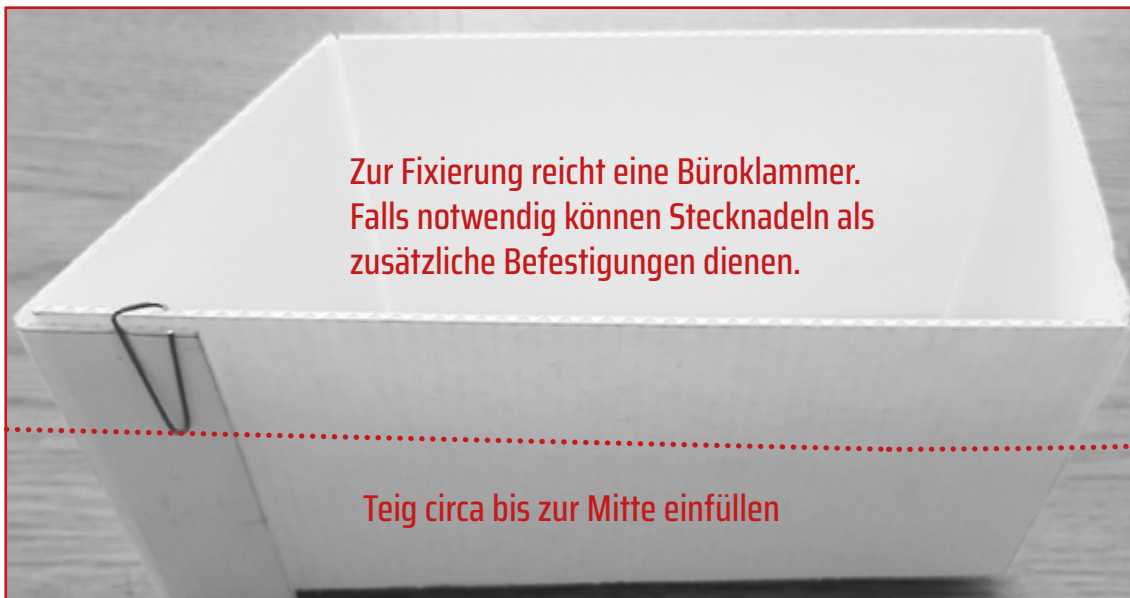
Den Teig schön in die Form pressen, in etwa
1/2 Höhe der Form ausfüllen.



**H
L
V
A
|
B
R
O
T**



BACKFORM FÜR EIN ÄHRENKORN



Die Backform bis maximal 220 Grad erhitzen. Sie kann mehrmals verwendet werden.

Viel Spass beim Backen, wünschen die Ladies Hlaiba!

backhotline: schrifttmacherinnen@caveng.net | @schrifttmacherinnen
whatsapp | mobil 0171 756 00 28