

Hallulla (*aus Chile*)

1 TL Zucker und
1 EL Trockenhefe in
150ml Wasser auflösen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

150ml Wasser,
150ml Milch und
1½ TL Salz vermischen. Mit
1Kg Mehl einen Ring formen, die Hefemischung und
1 EL Margarine hinzufügen und alles mit der Hand zu einem Teig verkneten.
Den Teig ca. 1cm dick ausrollen und Kreise (10cm Durchmesser)
ausstechen. Die Kreise mehrmals über den Teig verteilt mit einer Gabel einstechen.
Die Brote abdecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit etwas
Sojamilch bestreichen. Bei 200° C (vorgeheizt) etwa 8-10 Minuten backen, bis sie oben
hellbraun sind.

Ergibt: 15 Stück

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Ruhezeit: 40 Minuten

Backzeit: 8-10 Minuten