



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1 kg Weizenmehl  
5 dag Butter  
5 dag Zucker  
5 dag Germ  
2 dag Salz  
0,6 l Milch

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Gebädbrote und Brauchtumsgebäck*

## Germteigrezept (Grundrezept 1)

... für Weihbrot, Jahresradl, Brezel und Thomaswecken

**Zubereitung**

**Germteig**

- Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmer Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- Mehl und Salz in die Teigschüssel geben und vermischen.
- Dampfl, wenn es aufgegangen ist, in die Teigschüssel geben.
- Die restliche Milch mit Butter lauwarm erwärmen und anschließend zum Teig geben.
- Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirft.
- Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.
- Den Teig je nach Weiterverarbeitung teilen. Jedes Stück gut ausschleifen und anschließend formen.
- Man rechnet pro kg Mehl mit ca. 25 – 32 Stück Kleingebäck.