



**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*  
Gebildbrote und Brauchtumsgebäck



## Germteigrezept (Grundrezept 1)

... für Weihbrot, Jahresradl, Brezel und Thomaswecken



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Germteig

- Zuerst ein Dampf (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarm Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- Mehl und Salz in die Teigschüssel geben und vermischen.
- Dampf, 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.



Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftscode für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

