



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl
- 12 dag Butter
- 10 dag Zucker
- 6 dag Germ
- 0,5 TL Salz
- 2 Stk. Eier
- 1 Stk. Zitronenschale, unbehandelt
- Vanillezucker
- 500 ml Milch

Mein persönlicher Tipp

Die Frischhefe kann auch durch 2 Päckchen Trockenhefe ersetzt werden.:

Veronika Brudl

LK OÖ

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Gebädbrote und Brauchtumsgebäck*

Germteigrezept (Grundrezept 3)

... für Krampus, Osterhasen und Himmelsleiter

Zubereitung

Germteig

- Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmer Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz und Vanillezucker) in die Teigschüssel geben und vermischen, dann geriebene Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 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.

