KLEINGEBÄCK-TEIG

4.9 bei 85 Bewertungen

Grundteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Feines Kleingebäck zum Frühstück oder zur Jause, was gibt es Besseres? Dabei muss es nicht immer das Semmerl sein. Variationen wie Mohnflesserl, Sesamweckerl, Salzstangen oder Brezen sind immer ein Hit, ob bei Ausflügen oder daheim. Wie herrlich, dass sie alle mit diesem Grundteig zubereitet werden können.

Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

580 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
20 g	Salz
20 g	Backmalz (auch Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
20 g	frische Germ

Zubereitung

1. Für den Kleingebäck-Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. Je nach verwendetem Mehl (siehe Knetdauer) 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in ca. 20 gleich große Stücke teilen und nach Belieben zu Semmeln, Stangerln, Brezen, Zöpfchen oder Kugeln formen. Am besten dann noch auf dem Backblech ein bisschen rasten lassen, ca. 10-15 Minuten, bevor sie im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 20 Minuten gebacken werden.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Empfohlene Knetdauer:
Weizenteig: 8-10 Minuten
Dinkelteig: 5 Minuten

Variationen:
Nicht nur, was die Form betrifft, könnt ihr euch mit diesem Rezept kreativ austoben. Fügt eurem Teig Körner oder Saaten, verschiedene Gewürze oder getrocknete Kräuter hinzu, bestreut eure Teiglinge damit oder wälzt sie darin. Eine g'schmackige Käsekruste macht sich übrigens auch immer richtig gut. Röstet ein paar Zwiebeln oder Speckwürferl an und gebt sie zum Teig. Ihr seht, es gibt

tausendundeine Möglichkeit der Abwechslung. Langweiliger Brotkorb ade!

Wofür ist das Backmalz?
Backmalz ist etwas ganz Natürliches, das das Gebäck aber wesentlich in seiner Farbe verändert. Es gibt dem Kleingebäck eine schöne bräunliche Farbe und auch mehr Volumen. Ihr solltet es also nicht einfach weglassen. Erhältlich ist das Backmalz auch in meinem Online Shop.