

PIKANTER GERMTEIG

★★★★★ 4.9 bei 65 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Der pikante Germteig ist der Grundteig für Pizza, Jausengebäck und andere feine Partysnacks wie gefüllte Brote oder würzige Schnecken.

Zubereitung

- 1 Für den pikanten Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) die lauwarml Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und ca. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Anschließend für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen und dann nach Wunsch weiterverarbeiten.



Zutaten

TEIG

- 500 g Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
- 300 g lauwarml Milch
- 50 g zimmerwarme Butter
- 10 g Salz
- 20 g frische Germ (=1/2 Würfel)