PIKANTER GERMTEIG

4.9 bei 65 Bewertungen

20 min | Grundteig | Heißluft | 210 Grad | 25 min

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

Zutaten

TEIG

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

Zubereitung

1. Für den pikanten Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) die lauwarme 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.