

## Germteig

### Ein Grundteig für alle Fälle

Neben Mehl, Flüssigkeit und Germ braucht ein Germteig noch zwei wichtige Zutaten: Zeit und Wärme.

#### Merke dir:

- Die Flüssigkeit, in der man die Germ auflöst, darf nicht zu heiß und nicht zu kalt sein. Lauwarm ist ideal.
- Germteig braucht eine warme Umgebung und Zeit zum aufgehen. Je mehr Germ ich verwende, desto schneller geht der Teig auf. Aber Achtung, zu viel Germ schmeckt nicht gut!

#### Germ, die

Die Germ, auch Hefe genannt, ist ein Pilz. Dieser Pilz verursacht Gärung und dadurch geht der Teig auf, das heißt, er wird fluffig.

#### Lückentext Teil 1:

Fülle den Lückentext zu Germteigen aus! Die Wörter im Kasten helfen dir dabei.

Der Germteig ist in Österreich der [ ] schlechthin. Er lässt sich zu vielen verschiedenen [ ] Backwerken weiterverarbeiten: Brot, Semmel, Pizza, Kipferl, Krapfen, Zopf und noch viele mehr.

Für Germteige verwendet man am besten [ ] Mehl, damit wird der Teig [ ] als mit glattem Mehl.

Die Germ kann man auf unterschiedliche Arten in den Teig einarbeiten:

1. [ ] Dafür bröseln man die frische Germ direkt ins Mehl und gibt danach erst die Flüssigkeit dazu.
2. [ ] Die Germ wird mit 1 EL Mehl vermischt und in etwas lauwarmer Flüssigkeit aufgelöst. Dann lässt man das Gemisch ca. 10 Minuten an einem [ ] Ort stehen.

Wenn sich das [ ] verdoppelt hat, gibt man das Dampf zum [ ] Mehl.

Dampf - Einbröseln - griffiges - Grundteig - lockerer - restlichen - süßen und salzigen - Volumen - warmen

**Lückentext Teil 2**

Germteig muss [ ] geknetet werden. Man kann ihn mit einem [ ] „abschlagen“, mit dem [ ] des Mixers oder mit der Hand kneten. Wenn er mit [ ] zubereitet wird, sollte er sich nach einiger Zeit von selber von der Schüssel [ ]. Dann ist er fertig.

Germteig wird am besten, wenn man ihn lange „gehen“ lässt. Das heißt, man stellt ihn an einen [ ] Ort und wartet, bis sich das Volumen [ ] hat.

Noch besser wird das Gebäck, wenn man den Teig zwischendurch immer wieder „zusammenschlägt“, das heißt, kurz [ ] und wieder gehen lässt. Dieser Vorgang macht die Poren feiner.

Germteig kann man im [ ] bei 180-200 °C oder in der [ ] in heißem Fett backen.

Germteig kann man auch gut einfrieren: Das Gebäck nur [ ] backen und abkühlen lassen, dann einfrieren. Wenn man es dann essen möchte, gibt man das [ ] Gebäck ins Backrohr und backt es fertig. Das [ ] fast wie frisch gebacken.

Backrohr - gefrorene - hellbraun - Knethaken - Kochlöffel - lange genug - lösen - Pfanne - schmeckt - verdoppelt - warmen - Weizenmehl - zusammendrückt