

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 bröselt 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