

# Wie viel Teig für eine Klasse (Brötchenbacken)

**Beitrag von „Shopgirl“ vom 8. Oktober 2006 11:57**

Schusterlaibchen (12 Stück)

1/2 kg Roggenmehl  
1 EL Salz  
1 EL Kümmel  
1 EL Fenchel  
1 Pkg. Backpulver  
1/2 l Bier (natürlich ohne Alkohol 😊 )

Grundsätzlich gilt - 1/2 Mehl ergibt ca. 12 Brötchen

Sonnenblumenweckerl

12 Becher Mehl (= 1500g Mehl)  
6 dag Germ  
1 EL Honig  
5 Becher lauwarmes Wasser  
15 dag Butter  
2 EL Salz  
Sonnenblumenkerne

Aus Germ, Honig, etwas Mehl und etwas Wasser ein "Dampfl" bereiten und ca. 15 min gehen lassen; die restlichen Zutaten vermengen; das Dampfl dazu geben und 7 min kneten.

Teig zudeckt 30 min ruhen lassen

Nochmals gut durchkneten, Weckerl formen, mit Wasser bestreichen und mit Kernen bestreuen; noch mal rasten lassen (30min);

Backzeit: 30-40 min bei 200 Grad

Die Sache mit dem "Dampfl" ersparst du dir, wenn du Trochengerm in der Tüte kaufst 😊

Bei Unklarheiten bitte melden  
gruß shopgirl