

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 zugedeckt 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 Trochengerme in der Tüte kaufst 😊

Bei Unklarheiten bitte melden

gruß shopgirl