

KLEINGEBÄCK-TEIG



Es muss nicht immer das Semmerl zum Frühstück sein. Kleingebäcks-Variationen wie Mohnflesserl, Sesamweckerl, Salzstangen oder Brezen sind wunderbare Begleiter am Morgen und zudem auch immer ein Hit bei Ausflügen oder auf Partys. Und das Beste: Sie alle haben den gleichen Grundteig! Ach, wenn die Welt nur immer so einfach sein könnte. Frohes Backen und gutes Gelingen wünsch ich Euch!

Zutaten

FÜR CA. 20 WECKERL

TEIG

1 kg	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
20 g	Salz
20 g	Backmalz (auch Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
20 g	frische Germ
580 g	lauwarmes Wasser

Zubereitung

- 1 Das Wasser genau abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
- 2 Mehl, Salz und Germ genau abwiegen und dazugeben.
- 3 Im Anschluss wird der Teig per Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig geknetet.

Empfohlene Knetdauer:

Weizenteig: 8-10 Minuten

Dinkelteig: 5 Minuten