

Germteig →

Beschreibe die fehlenden Zubereitungen

(Striezel, Buchteln und Geb. Mäuse)

Am Anfang ist es immer ganz einfach!

Die Zutaten für den einfachsten Germteig:

Direkte Teigführung

Grundmenge:

1 kg Mehl

¾ l lauwarmes Wasser

40 g Germ

Salz

Alle Zutaten vermischen und solange abrühren bis sich der Teig vom Geschirr löst und Blasen wirft. Diese Zubereitungsart, also alle Zutaten zusammenmischen, nennt man



direkte Teigführung

Der klassische Teig für Pizza



Ähnlich wird auch Gebäck wie Semmeln, Salzstangerln, Weckerln u.ä. zubereitet. Das Wasser kann ganz oder teilweise durch andere Flüssigkeiten wie Milch, Sauermilch oder Buttermilch ersetzt werden.

Um eine knusprige Rinde zu erhalten wird sehr gerne ein Malzprodukt (Diamalt) zu den genannten Zutaten beigefügt.

Beachte:

Bei der Herstellung des Germteiges hat man folgendes zu beachten:

Mehl, Milch und Butter sollen in lauwarmem Zustand verwendet werden. Das Mehl gibt man am besten in eine Schüssel und stellt es für einige Zeit an einen warmen Ort.

Zubereitungsarten:

Germteig kann zum

→..... (Germknödel, Böhmisches Knödel)

→.....(Krapfen, Bayrische Kücherl, Gebackene Mäuse)

→..... (Striezel, Buchteln, Mohn- oder Nussstrudel....) verwendet werden.

Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Fotos Alex Hartl und Corinna Artlieb 1HFB 2002.

Indirekte Teigführung

Wesentlich genauer muss man bei feineren Germteigspeisen arbeiten.

Grundmenge:

300 g Mehl
50 g Staubzucker
50 g Butter
1 Ei
1/8 l Milch
20 g Germ
Salz
Rum
Vanillezucker
Zitronenzeste



Diese Grundmenge ist eine Richtlinie für Germteige zur Herstellung von Süßspeisen. Wenn auch damit recht passable Ergebnisse erzielt werden können, so kann man doch mit der Erhöhung des Eianteils, durch Beigabe von zusätzlichen Eidottern und evtl. mehr Butteranteil, die Qualität des Gebäckes verbessern. Mit Zugabe von mehr Flüssigkeit kann die Konsistenz des Teiges reguliert werden – so braucht man für die Bereitung von gebackenen Mäusen oder Dalken eine weichere Teigkonsistenz als etwa zum Formen eines Striezels.

Dampfl (Gärprobe):



Um eine Gärprobe (Dampfl) herzustellen, verrührt man die Germ, nachdem man sie in kleine Stückchen geteilt hat, erst mit ein wenig lauwarmen Milch, dann mit Mehl und etwas Salz und Zucker zu einem glatten Brei (dünnen Tropfteig).

Man macht eine Grube in das in der Schüssel befindliche vorgewärmte Mehl, gibt die Gärprobe hinein (1), bestäubt die Oberfläche mit etwas Mehl (2), deckt das Geschirr mit einem Tuch ab und lässt sie darin aufgehen.

Wenn an der Oberfläche der Gärprobe grobe Risse entstanden sind, ist das Dampfl um das doppelte seines Volumens aufgegangen (3).



Wenn man alle vorgeschriebenen Zutaten zum Teig gegeben und ihn gut verrührt hat, wird er mit dem Kochlöffel abgeschlagen. Dies hat so lange zu geschehen, bis sich der Teig vom Kochlöffel und der Schüssel löst und große Blasen bildet, worauf man ihn an der Oberfläche mit ein wenig Mehl bestäubt, mit einem Tuch bedeckt und an einen mäßig warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist der Teig dick oder enthält er viel Butter, dann braucht er längere Zeit zum Aufgehen, ist der Teig leicht, dann genügt eine kürzere Zeit.

Wenn der Teig das Anderthalb- bis Zweifache der ursprünglichen Höhe erreicht hat, wird er entsprechend verwendet. Gewöhnlich lässt man ihn vor dem Backen nochmals 20 Minuten aufgehen.

Das Garsein der Germteige erkennt man daran, dass beim Einstechen eines Holzspießes in den Teig kein Teig daran haften bleibt. Gebackene Germteige müssen nach dem

Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Fotos Alex Hartl und Corinna Artlieb 1HFB 2002.

Garwerden sofort aus der Form gestürzt bzw. vom Blech gelöst und auf ein Brett gelegt werden, weil sie sonst durch den sich bildenden Dunst an der Grundfläche feucht und nicht resch werden.

Rezepte aus der Lehreinheit

Buchteln

für 4 Portionen



200 g glattes Mehl

10 g Germ

0,15 Liter Milch

nach Bedarf

Salz

100 g Butter

30 g Staubzucker

Rum, ev. Vanillezucker

1 Ei

Zitronenschalen

40 g Butter zum Eintauchen

200 g Powidl zum Füllen

10 g Staubzucker zum Bestreuen

Striezel

für 10 Portionen



500 g glattes Mehl
Salz
40 g Germ
0,3 Liter Milch
1/8 Kilo Butter
100 g Kristallzucker
1 Ei
2 Eidotter
abgeriebene Zitronenschalen
1 Ei
100 g Rosinen

Hagelzucker
50 g Mehl zum Verarbeiten
Butter und Mehl für das Blech
ein Ei zum Bestreichen



Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Fotos Alex Hartl und Corinna Artlieb 1HFB 2002.

Gebackene Mäuse

für 15 Portionen



600 g glattes Mehl
Salz
1/8 Kilo Butter
3/4 Liter Milch
80 g Staubzucker
4 Eidotter
30 g Germ
0,03 Liter Rum
30 g Rosinen
Öl zum Frittieren
Salz, Vanille, Zitronenschale

Himbeersauce:
180 g Himbeeren tiefgekühlt
1 Zitrone
180 g Staubzucker
0,02 Liter Rotwein



A
Wahnsinn