

Rezept Hermann

Aus diesem Grundrezept kann man viele verschiedene Kuchen backen. Außerdem wird dieser Teig durch das Teilen und Weiterverschenken nie alle.

Zutaten:

Teigansatz:

100 g Weizenmehl, Type 405

$\frac{1}{2}$ Pck. Hefe

1 EL Zucker

200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Füttern und 2. Füttern:

je 100 g Weizenmehl , Type 405

je 150 g Zucker

je 200 ml Milch

Für den Teigansatz das Mehl in eine verschließbare Schüssel sieben. Die Schüssel sollte ungefähr ein Inhaltsvolumen von 1,5 l haben. Die Hefe und den Zucker untermengen. Das lauwarme Wasser hineingießen und mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend mit dem Deckel gut verschließen. Jetzt muss der Hermann Teig 48 Stunden bei Zimmertemperatur so stehen bleiben. In dieser Zeit ab und an umrühren.

Nach diesen 2 Tagen, den Teigansatz für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit wird wie bei einem geschenkten Hermann-Teig weiterverfahren.

1. Tag: ruhen

2. Tag: umrühren

3. Tag: umrühren
4. Tag: umrühren
5. Tag: 1. Füttern: das Mehl über den Teig geben, dazu Zucker und Milch geben und gut miteinander verrühren.
6. Tag: umrühren
7. Tag: umrühren
8. Tag: umrühren
9. Tag: umrühren
10. Tag: 2. Füttern: das Mehl zusammen mit dem Zucker und der Milch zu dem Teig geben und kräftig verkneten.

Der dickflüssige Hermann Teig kann nun in 4 gleich große Portionen geteilt werden. Jede Portion sollte ungefähr 200 g haben.

Mit jeder Portion des Teiges wird ein Rezept zubereitet. Die anderen Portionen verschenkt man entweder oder friert sie ein. Bis zu drei Monate ist der Teig dann haltbar.

Wenn man mit einer Portion einen neuen Teigansatz zubereiten möchte, fängt man einfach bei dem 1. Tag wieder an.

Flüssigkeit kann sich an der Oberfläche absetzen, der Teig wird dadurch nicht schlecht.

Insgesamt sollte der Teig während der ganzen Zubereitungszeit flüssig sein und angenehm säuerlich riechen.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten