

# Schneibrötchen nach Plötz



Fotos Karsten Remeisch/Rezept ursprünglich von plötzblog.de und von Karsten abgewandelt.

Vorbereitung am Abend:

**(für 8 Brötchen)**

## **Zubereitung:**

580 g Weizenmehl Type 550 (alternativ T45)

380 g Wasser

12 g Salz

3 g Frischhefe

30g Olivenöl

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten, außer dem Öl, 10 Minuten auf „Min“, zu einem weichen Teig kneten. (Knethaken).

Das Öl zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis das Öl vollkommen eingearbeitet und der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun für ca. 12-15 Stunden, bei 10°C abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen, den weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte heben und 8 Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben und in Form schieben.

Bei 240°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Varianten: Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln machen sich wunderbar in den Brötchen.

Es lassen sich auch tolle Ciabatta Brote daraus backen.



---

## Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

*Anmerkung:*

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopf Teig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

### **Zutaten und Zubereitung:**

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit

30 gr. Kakao und

2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

---

# Schweizer Bürli – mit Fotodokumentation



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann,  
[Essen über den Dächern von Kölle](#)

Rezept für drei Doppelbürli

## **Zutaten:**

500g Mehl Type 550

375g Wasser

5g Hefe

10g Salz

Zum Bestäuben Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/oder  
Kartoffelstärke

## **Zubereitung:**

Hefe, Mehl, Salz und Wasser in eine die Rührschüssel geben,  
Knethaken einsetzen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Erst auf Stufe 1 ca. 3  
Minuten in der CC kneten, danach 5 Minuten auf Stufe 1,5.

Nun den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann den Teig von den

Seiten der Schüssel in die Mitte falten.

Wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Falten noch zwei Mal wiederholen, dann den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag den Backstein im Ofen auf 250°C/Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Arbeitsfläche sehr gut mehlen und den Teig vorsichtig darauf stürzen. Die Oberfläche des Teigs gut einmehlen. Vorsichtig zu einem Rechteck mit einer Kantenlänge von 22cm x 18 cm ziehen und dieses mit einer Teigkarte längs in 6 Quadrate teilen.

Bei den Quadraten die Ränder einschlagen, drehen und zu einem Brötchen schleifen.

Zwei Kugeln aneinander legen.

Bestäuben (mit Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/Alternativ Roggenmehl mit Kartoffelstärke) und der Backschaufel in den Ofen einschießen.

Mit Dampf für 25 – 30 Minuten backen.

### ***Nachstehende Fotodokumentation von Waltraud Senorer:***

Test bestanden: 38 Stunden im Kühlschrank, der Teig wurde luftiger und die Brötchen leichter und es wären 12 kleine geworden!



Teig mit 700er Mehl und Staubmehl (Roggenmehl – Kartoffelstärke 1.1)

Ich habe die Teigwanne mit Olivenöl eingeölt, dadurch konnte

man den Teig besser falten und herauskippen. Geschadet hat es dem Teig nicht, ich denke das bißchen Öl beim Falten bringt auch noch etwas Geschmack:



Teig falten und in einer geölten Teigwanne 24 - erprobter 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

In beliebig viele Teile schneiden



Mit nassen Händen falten und den Teig zu einem Luftballon drehen:



Für Würsten einfach verdrehen, für Wachauerle den Teig auf die Falten legen und dann umdrehen:



Nach innen falten und dann mit den Fingern eine Spitze drehen, in Staubmehl wälzen und mit der Verschlussseite aufs Blech legen. Nach dem Gehen, also vor dem Backen umdrehen.

Dann reiben sie beim Backen auf.



---

## Toasties – English Muffins



Fotos von Gisela M/Rezept von hier <http://slava.com.de/?p=6568> und auf CC abgewandelt

### **Zutaten (für ca. 18-20 Stück):**

15 gr. Hefe (bzw. 10 gr. Hefe und einen großen EL Lievito madre)

2 TL Zucker



360 gr. Milch

560 gr. Mehl Type 550 (einen Teil kann man problemlos mit VK ersetzen, ich hatte 50 gr. Vollkorn, mehr geht sicher auch)

1,5 TL Salz

1,5 EL Butter

1 Ei

Maismehl bzw. Semola zum Bestreuen

Glas mit ca. 9 cm Ausstecher (ich hab eine runde Form verwendet, in der man Spiegeleier zubereitet)

### **Zubereitung:**

Milch, Hefe und Zucker in Kessel geben, K-Haken, 38 Grad einstellen, Rührintervall 1 und 2 Minuten laufen lassen.

Restliche Teigzutaten zugeben, Temperatur ausschalten und mit Minimum-Geschwindigkeit fünf Minuten mit K-Haken rühren.

Auf mit Semola oder Maismehl bemehlte Arbeitsfläche den Teig geben, zu einer Kugel formen, mit Semola oder Maismehl bestäuben und eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Von Hand die Kugel ca. einen Zentimeter flach drücken, nochmals mit Semola/Maismehl bestäuben und ausstechen (Z. B. mit Servierring o. ä. – je nach Größe des Ausstechers, ergibt sich die Menge der Toasties). 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.



In einer Pfanne, leichte bis mittlere Hitze, etwas Öl und etwas Semola/Maismehl zugeben und je 4-5 Toasties pro Pfanne 4-5 Minuten je Seite herausbacken.



Danach noch für 8 Minuten/180 Grad/Ober-Unterhitze in den Backofen.



Auskühlen lassen, jeweils kurz toasten vor dem Verzehr und hemmungslos genießen ☐

Eingefroren und bei Bedarf in den Toaster geschoben schmecken sie wie frisch ☐

**WARNHINWEIS:**

Auch Toasties machen dick bei entsprechender Überdosierung!

---

## [Toastbrot Variationen](#)



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1> und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

## **1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann**

Zutaten:

*Vorteig*

25 g Mehl, 550

100 g Wasser

*Teig:*

125 g Vollmilch

1 Pk.Trockenhefe

350 g Mehl , Typ 550

50 g Zucker

1 Teelöffel Salz

1 großes Ei

30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

**Zubereitung:**

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)  
5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portionen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen ( ca. 15×20 cm ), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

**2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever**



Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

### **Zutaten:**

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz

10 g Zucker

21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

35 g Butter

15 g Backmalz

### **Zubereitung:**

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und

alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig

kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten

binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2

Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ

“klitschig”, was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.  
Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.

---

## Pretzel Dogs —

## Mumienwürstchen



Fotos Gisela M.

Rezept stammt von hier: <https://bbqpit.de/bacon-cheese-pretzel-dogs/> und wurde von Gisela M. in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

**Zutaten (16 Stück):**

Teig:

360 ml Wasser (lauwarmes)

4 TL Zucker

2 TL Salz

1 Pck Trockenhefe (oder Hälfte bei Übernachtgare)

640 gr Mehl Type 550

2 EL Butter weich

Außerdem:

16 Würstchen (wir hatten Geflügelwienerle, Bockwurst o.ä. geht ebenso)

Lauge (Achtung, im Umgang mit Lauge vorher informieren, Warnhinweise beachten und Schutzhandschuhe tragen).

### **Zubereitung:**

Wasser, 4 TL Zucker, 2 TL Salz und Trockenhefe in CC geben, Temperatur 36 Grad, Rührintervall 3, 5 Min. stehen lassen ohne Rührelement.

Mehl und Butter zugeben, Knethaken min, Temperatur unverändert und 10 Minuten auf Min kneten lassen.

Teig kurz aus der Schüssel heben, damit er nicht anhängt und zu Kugel formen, ggf. kurz durchkneten und wieder reinlegen. Rührelement raus, Spritzschutz drauf und 45 Minuten in CC bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 16 Teile teilen und aus den Teilen lange dünne Würste formen und um die Würste wickeln. Normalerweise lässt man bei Pretzel Dogs Anfang und Ende der Würstchen offen. Aber ich brauchte Mumienwürstchen.

Die Würstchen mit Schaumkeller o.ä. in Lauge baden und danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen/mittlere Schiene, 200 Grad O/U ca. 15 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind backen.

Vorsicht, direkt nach dem Herausholen aus dem Backofen sind die Würste im Inneren sehr heiss.

**Variante für stressfreie Zubereitung z.B. bei Kindergeburtstagen:**

a.) Pretzel dogs 2/3 backen, in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag fertig backen.



Variante a.) – mit Fertigbacken am nächsten Tag

b.) Pretzel dogs in Lauge baden, dann abgedeckt in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag komplett fertig backen.



e

Variante b.) mit Aufbewahrung vom gelaugten Teigling im Kühlschrank.

Geschmacklich fand ich die Varianten a. und b. auf gleichem Niveau wie die frisch zubereitete. Bei Feierlichkeiten kann man die Varianten also bedenkenlos empfehlen.

Allerdings brauchte Variante b. im Ofen länger und die Wurst ist kurz vor dem Herausheben auch aufgeplatzt.

Beim zweiten Versuch Variante b.) ist die Wurst wieder



aufgeplatzt, auch schon vor Ablauf der regulären Zeit. Von daher ist Variante a.) mein klarer Favorit, wenn es vorbereitet sein soll.

---

## Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier  
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>,  
Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst  
lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC  
umgewandelt.

**Zutaten:**

*Vorteig:*

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba  
10g frische Hefe  
50ml Wasser lauwarm

*Hauptteig:*

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba  
100g Zucker  
10g Akazienhonig  
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)  
75ml Milch  
200g Butter  
2TL Vanille  
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)  
5g Zitronenabrieb  
8g Orangenabrieb  
2-3 Tropfen Orangenaroma

*Nussglasur:*

48g gemahlene Mandeln ohne Schale  
16g gemahlene Haselnuss  
110g Zucker  
50g Eiweiß  
12g Speisestärke  
2 Tropfen Bittermandelaroma

*Sirup für die Glasur*

100ml Wasser  
150g Zucker  
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

*Zum Garnieren*

Hagelzucker  
Puderzucker

**Zubereitung:**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

*Vorteig:*

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

#### *Hauptteig:*

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10 Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2 Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

#### *Nussglasur vorbereiten:*

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

#### *Sirup für die Glasur:*

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

*Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.*

*Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.*

---

# Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

## **Zutaten:**

### *Teig:*

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

### *Sonstiges:*

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

## **Zubereitung:**

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

*Tipp Michael Joosten:*

*Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüsts vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.*

---

## Morgenmuffelchen



Foto von Sandra Bell

Rezept von Olles \*Himmelsglitzerdings\* Küche  
<http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2013/04/morgenmuffel-brötchen.html>, teilweise abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Der Name des Rezeptes kommt daher, da es ein Rezept für Morgenmuffel ist.

Der Teig wird abends vorbereitet, darf eine Nacht im Kühlschrank wohnen und morgens sind die frischen Brötchen schon fast fertig.

8-10 Brötchen:

#### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl Typ 550 (Alternative S. Burgert: 1/3 Vollkorn, Rest 1000er Mehl; Weizen und/oder Dinkel, 1/2 Würfel Hefe, 1,5 TL Salz, 300 ml Wasser, sonst wie vor)

1/2 Würfel Hefe, bzw. 5 gr. Hefe, siehe Tipp Sandra Bell

1 TL Salz

1 TL Zucker

350 ml Wasser

#### **Zubereitung:**

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen (36 Grad), Salz und Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (ca. 5 Minuten).

Schüssel mit Deckel bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, der Teig ist blubberig hoch gegangen und sehr fest und zäh.

Nun einfach mit einem Esslöffel 8-10 Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20 Minuten bei 220 Grad/Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ggf. anfangs schwaden).

Die Brötchen sind total schön feinporig und super knusprig.

*Alternative:*

Teig am Abend fornen/schleifen und auf Blech in Kühlschrank geben und mit Tuch abdecken. Am nächsten Morgen lediglich in Backofen geben.

*Tipp Sandra Bell:*

Ich hab bei den Brötchen mittlerweile die Hefemenge auf 5g reduziert. Sie schmecken meiner Meinung nach sehr viel besser und durch die Übernacht-Gare reichen 5g vollkommen aus.



Foto von Diane Weiß/220 grad Umluft gebacken und vorher mit Mehl besiebt





Foto von Claudia Kraft

---

## Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

### **Zutaten:**

*Für den Vorteig:*

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe

100g Wasser

165 g Lievito madre (LM)

*Für den Hauptteig:*

385g Mehl (Typ 550)

175g Wasser

10g Salz

20g Honig

### **Zubereitung:**

*Für den Vorteig:*

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

*Für den Hauptteig:*

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.





Fotos von Betty