



Feine Wecken

Zutaten: 500g Weizenmehl Type 550, 10g Salz, 50g Zucker, 1/3 Päckchen Hefe, 2 Eier, Zitronenschale von 1 Zitrone, 1 Msp. Cardamon, 100ml Milch, 100g Butter.

Aus etwas Mehl, der Hefe, dem Zucker und der lauwarmen Milch einen flüssigen Vorteig herstellen, und 15 Minuten abgedeckt an warmem Ort stehen lassen. Das Fett anwärmen, und mit allen übrigen Zutaten dem Vorteig hinzufügen. Bei Bedarf noch etwas handwarmes Wasser begeben. Zu einem glatten, nicht zu festen, Teig verarbeiten, bis er sich leicht von der Schüssel löst. Ca. 30 Minuten gehen lassen. Zu kleinen Wecken formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt wiederum 20 Minuten gehen lassen. Eventuell mit verquirltem Ei bestreichen.

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 230 °C

Knausenwecken

Zutaten: 1kg Dinkelmehl, (oder 500g Dinkelmehl und 500g Weizenmehl 550). 20g Hefe, 20g Salz, 600-650ml Wasser (10-12°C)

Aus allen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig 60-90 Minuten zugedeckt gehen lassen und in dieser Zeit zweimal aufkneten. Mit nassen Händen 10-12 Wecken auf ein gefettetes Blech setzen und in den heißen Ofen einschieben.

Tipp: Der Teig muss sehr weich sein. Vom Bäcker werden Knausen mit nassen Händen "ausgebrochen", d.h. der Teig einfach ohne Formen abgeteilt. Der Seelenteig entspricht dem Knauzenteig.

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 230-240 °C

Tipps: Wichtig ist, dass der Ofen von Anfang an genügend Hitze an die Brötchen abgibt. Dazu hoch vorheizen und beim "Einschießen" noch etwas Wasser unten in den Ofen gießen.

Schwäbischer Hefekranz

Zutaten: 500g Weizenmehl Type 550 (405), 80g Zucker, 80g Butter, 1/4 l Milch 1/4 Würfel Hefe, eine Prise Salz.

Aus allen Zutaten einen Hefeteig herstellen, mit einem Tuch zudecken, und an warmem Ort ca. 60-90 Minuten gehen lassen. In drei gleiche Teile teilen und einen Zopf daraus flechten. Noch einmal kurz gehen lassen, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelsplittern bestreuen.

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 220 °C

Hefegugelhupf

Zutaten: 500g Weizenmehl Type 550 (405) 100g Zucker, 125g Butter, 1/4 l Milch, 1-2 Eier, 2 Eigelb, 20g Hefe, eine Prise Salz, nach Belieben etwas Zitronenschale.

Aus etwas Mehl, der Hefe, dem Zucker und der lauwarmen Milch einen flüssigen Vorteig herstellen und 30 Minuten, abgedeckt an warmem Ort stehen lassen.

Danach alle übrigen Zutaten zugeben und so lange kneten, bis der Teig glatt ist und sich trotz seiner Feuchtigkeit leicht von Hand und Schüssel löst. Danach in eine gut gefettete Form geben und zugedeckt ca. 45 Minuten nochmals gehen lassen.

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 200 C.

Viel Erfolg wünschen Ihre Müller!

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 8.30-18Uhr
Samstag 8.30-14 Uhr

www.muehle-karge.de,

mail: kontakt@muehle-karge.de

Tel.: 07543/2131, Fax 07543/2186



