

Teig

Ingrediënten:

- 1200 g Mehl
- oder
- 900 g Mehl &
- 300 g semola (Hartweizengries)
- 1 ½ el feines Salz
- 2 ½ zak Trockenhefe (7 gram/Sack)
- 1 ½ el Rohrzucker
- 780 ml handwarmes Wasser

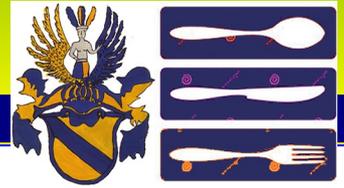
MeP

- Rührschüssel oder grosse Schüssel klarmachen
- Mehl exakt abwiegen, Waage auf null setzen
- Gries exakt abwiegen, Waage auf Null setzen
- Salz vorbereiten
- Trockenhefe vorbereiten
- Zucker vorbereiten
- Handwarmes Wasser exakt abmessen

Bereidingswijze

- Löse den Zucker im Wasser auf
- Füge die Trockenhefe hinzuLos de suiker op in het water
- Mische alles gut durch
- Lasse den Mix eine ¼ h stehen
- - Mische Salz und Mehl trocken durch in der Rührschüssel
 - Häufe es zu einem kleine Berg in der Schüssel an
 - Mache oben in den Berg einen kleinen Krater
 - Füllen nach und nach das Wasser mit der Hefe in den Teig

D'r aetemaker



- *Mache deine Hände nass und nimm eine Gabel*
- *Mische mit der Gabel den Kraterrand langsam mit der Feuchtigkeit*
- *Mische langsam immer ein bisschen Feuchtigkeit unter den Brei bis er zu einem Teig wird und die Oberfläche trocken ist.*
- *Wenn alle Flüssigkeit verbraucht ist, knete den Teig noch 10 min.*
- *Wenn der Teig von aussen glatt ist, teile ihn in 24 Teile*
- *Verteile sie auf einem Blech und lasse ihn mit einem feuchten Handtuch 15 min in einem auf 50 Grad warmen Ofen stehen. Oder an einem anderen warmen Fleck z.B. Heizung*
- *Jetzt kannst du den Boden vorbereiten*