

Hermann

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau

Teig

Hermann

* FÜTTERUNG 1. TAG

1 c Milch; (1)

1 c Mehl; (1)

1/2 c Zucker; (1)

* FÜTTERUNG 5. TAG

1 c Milch; (2)

1 c Mehl; (2)

1/2 c Zucker; (2)

Mit dem Grundteig (aus dem Hermann-Grundteig-Rezept) verfährt man folgendermaßen:

Dem Grundteig fügt man Milch (1), Mehl (1) und Zucker (1) zu.

Diese Mischung gibt man in einer großen Schüssel (wegen der Ausdehnung) in den Kühlschrank und rührt täglich 1x um.

Am 5. Tag gibt man Milch (2), Mehl (2) und Zucker (2) zu.

Am 10. Tag teilt man diesen Teig wieder in 3 Teile:

Der 1. Teil wird zum Hermannkuchen verarbeitet; der 2. Teil ist für den nächsten Ansatz bestimmt und der 3. Teil kann mit der Anleitung verschenkt werden.