

[WARENKUNDE 15]

Lange Teigführung über den Kühlschrank

1. Kalte Flüssigkeit verwenden, dadurch wird die Hefe verlangsamt von Beginn an.
2. Halbe Menge Hefe verwenden, sie vermehrt sich langsam weiter im Kühlschrank, deswegen weniger Hefe.
3. Nach dem Kneten direkt gut und luftdicht verpacken und kaltstellen, dadurch trocknet der Teig im Kühlschrank nicht aus.
4. Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und 45 min in der Küche auf Raumtemperatur kommen lassen.
5. Dann den Teig zusammenkneten mit möglichst wenig Mehl. Anschließend die Gebäcke formen. Sollte der Teig eher brechen als sich formen lassen, dann ist er noch zu kalt.
6. Die Gebäcke dann 45 min mind. garen (gehen) lassen.
7. Backen wie im Rezept beschrieben

Dies gilt nur für Teige mit Hefe.