

Der Germteig

Herstellung des Dampfes

frische Germ
etwas Milch
etwas Zucker
alle Zutaten glatt verrühren

Dampf gehen lassen im warmen Wasserbad.
Vorbereitung der anderen Zutaten (abhängig vom Rezept)

Vorbereitung der anderen Zutaten

Mehl und Salz verrühren
Margarine zerlassen
Milch, Eier und Zucker verrühren, zerlassene Margarine dazugeben

Dampf oder Trockengerm zum Mehl rühren

Alle anderen Zutaten dazurühren (Flüssigkeit nach Bedarf)
der Teig muss eine glatte Oberfläche haben und sich von der Schüssel lösen.

Germteig abgedeckt gehen lassen.

Kvašeno testo

Priprava kvasca

Sveži kvas
malo mleka
malo sladkorja
gladko zmešaj vse sestavine

Kvasec pusti vzhajati

v topli vodni kopeli

Priprava ostalih sestavin

zamešaj moko in sol
razstopi margarino

Primešaj kvasec ali suhi kvas k moki

Primešaj vse ostale sestavine

Po potrebi teko ino
Testo mora imeti gladko površino in se ločiti od posode

Kvašeno testo pokrij in pusti vzhajati (na toplem).