

Germteigbrötchen oder -zöpfe - 25 Stück

Germteig: 0,40 kg Mehl, ca. 0,25 l Milch, 1 Ei, 0,04 kg
Margarine, 0,03 kg Germ, 1 TL Salz

Zum Bestreichen: 1 Ei

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Rüsten | |
| 2 | Germteig herstellen | |
| 3 | Germteig gehen lassen
Germteig durchkneten und in ca. 25 cm lange,
fingerdicke Stränge formen | <u>30</u> |
| 4 | Knöpfe formen
Knöpfe gehen lassen
Knöpfe mit Ei bestreichen | <u>15</u> |
| 5 | Bei 220°C backen | <u>15</u> |

Kvašeni kruhki ali kite - 25 kosov

Kvašeno testo: 0,25 kg skute, 0,25 kg moke,
0,25 kg margarine, 1/2 žličke soli

Za premaz: 1 jajce

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Priprava | |
| 2 | Napravi kvašeno testo | |
| 3 | Pusti vzhajati
pregneti testo in ga oblikuj v 25 cm dolge in za palec
debele trakove | <u>30</u> |
| 4 | Oblikuj knofe
Pusti vzhajati
Namaži z jajcem | <u>15</u> |
| 5 | Peci pri 220°C °C | <u>15</u> |