



## Grundteig Hermann

### Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 315 g Zucker
- 0,5 large Trockenhefe
- 200 ml Wasser
- 400 ml Milch, 1,5% Fett

### Zubereitung

1. Für den Hermann-Vorteig 100 g Weizenmehl in eine Plastikschiessel sieben. Mit 15 g Zucker und Trockenhefe mischen. Lauwarmes Wasser zugeben. Mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Vorteig an einem warmen Ort zwei Tage, luftdurchlässig zugedeckt, stehen lassen. Dabei jeden Tag umrühren.
3. Anschließend den Teig 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Jetzt ist aus dem Vorteig der Hermann Grundteig geworden. Hermann muss nun 10 Tage bei Raumtemperatur gepflegt werden: Am 1. Tag: muss Hermann ruhen. Am 2.-4. Tag: Hermann umrühren. Am 5. Tag: Hermann in eine größere Plastikschiessel füllen und mit 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker und 200 ml Milch verrühren. Am 6.-9. Tag: umrühren. Am 10. Tag: Hermann noch einmal mit 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker und 200 ml Milch verrühren.
4. Hermann in drei Teigportionen teilen und weiterverarbeiten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	184 g
Energie	836 kcal
Fett	3 g
Protein	15 g

🕒 27 Minuten

⊕ 3 Portionen