Dampfl (Vorteig für Hefeteig)

Mit diesem Vorteig, geht der Germteig besser auf.
Das Dampfl ist also ein Vorteig, der zu einem fluffigeren Germteig verwendet wird.

Zutaten

Menge
Zutat
Dampfl
2 EL
Milch
1 Würfel
Germ (Hefe)
3 EL
Mehl glatt

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Dampfl (20 Minuten)
☐
1.

2 EL 2Milch lauwarm in ein Glas geben und darin
1 Würfel 1Germ (Hefe) hineinbröckeln oder
1 Pkg 1Trockengerm (Hefe) dazu verwenden und das zusammen mit
3 EL 3Mehl glatt zu einem glatten Teig verrühren und anschließend etwas Mehl darüber streuen.
Das Ganze nun am besten zugedeckt in einem warmen Wasserbad 15 Minuten stehen lassen.
Der Vorteig sollte dadurch deutlich aufgehen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Beilagen, Einlagen, Gebäck Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste