

Die Zeltlager Kochkiste



Formteig Grundrezept (läßt sich ganz dünn ausrollen)

500 g Mehl (Dinkelmehl Type 1050, Weizenmehl Typ 1050 im Notfall Type 405 oder eine Mischung aus Mehltypen, Vollkornmehl), 1 EL Salz, 1/4 Würfel frische Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, 2 EL ÖL

Brotteig Grundrezept

Mehl 500 g (Typ s.o.), 1 EL Salz, 1/3 Würfel frische Hefe, 320 – 350 ml lauwarmes Wasser.

Fladenteig Grundrezept

Mehl 500 g (Typ s.o.) 1/4 Würfel frische Hefe, 285 ml lauwarmes Wasser, 1 EL ÖL

Ölteig Grundrezept (Focaccia Brot)

Mehl 500 g (Typ s.o.) 20 g Hartweizengrieß, 1/2 Würfel frische Hefe, 290 ml lauwarmes Wasser, 50 g ÖL

Toastteig Grundrezept (Baguettes)

Mehl 500 g (Weizenmehl Typ 550 oder Dinkelmehl Type 630), 1/2 Würfel frische Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser, 150 ml lauwarme Milch, 10 g Butter, 1 EL Salz