

## Germteig

### Zutaten

500 g	glattes Mehl
250 g	Milch
40 g	Hefe
10 g	Butter
50 g	Kristallzucker
2	Eidotter
1	Ei
10 g	Rum



### Weiteres:

Salz  
Vanillezucker  
Zitronenschale

### Arbeitsbeschreibung

#### Dampfl:

Germ in der halben lauwarmen Milchmenge auflösen, mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Oberfläche mit Mehl bestäuben und das Dampfl an einem warmen Ort etwa 30 min. aufgehen lassen, bis die Oberfläche Risse bekommt.

#### Teig:

Anschließend alle restlichen Zutaten in einen Schneekessel geben, das Dampfl dazugeben und alles zu einem glatten Teig schlagen. Kessel zusammenputzen, mit Mehl bestäuben, mit feuchtem Geschirrtuch abdecken und 30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Ausarbeiten der Gebäckstücke.

### Hinweis

- Direkte Teigführung
- Indirekte Teigführung
- Das Dampfl soll nie direkt mit Salz oder Fett in Berührung kommen, da beide Zutaten gärrhemmend wirken.
- Rum verleiht dem Teig Geschmack
- Zu heiße Milch zerstört die Hefebakterien und der Teig geht nicht auf
- Für feinporiges Gebäck den Teig mehrmals aufgehen lassen und zusammenschlagen, bevor dieser ausgearbeitet wird.