



Tag	Aktion: Hermann-Teig
1	Ansatz: 100 g Weizenmehl, 1 EL Zucker, 6 g Trockenhefe, 150 ml lauwarmes Wasser. Alles zu einem Teig verrühren.
2	Umrühren (bei geschenktem Hermann-Teig sofort in den Kühlschrank)
3	Umrühren
4	Umrühren und ab jetzt im Kühlschrank aufbewahren.
5	Füttern: 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch
6	Umrühren
7	Umrühren
8	Umrühren
9	Umrühren
10	Füttern: 100 g Weizenmehl, 150 g Zucker, 150 ml Milch. Gut umrühren!
10	Teig in 4 gleich große Teile teilen (ca. 200 g). 3 Teile zum Backen oder verschenken verwenden, einen Teil wie Tag 2 behandeln und weiter im Ablauf...

Hermann Teigansatz

Für die Herstellung wird ein Bügel-Glas von 1,5l Fassungsvermögen benötigt, das ermöglicht den Druckausgleich! Ein Schraubglas könnte platzen.

Zum Umrühren einen Holzlöffel verwenden. Soll Hermann vegan angesetzt werden, statt der Milch einfach Wasser verwenden. Wenn auch herzhaftes Gebäck hergestellt werden soll, kann ein „Kind“ von Hermann auch nur mit 1 EL Zucker und Wasser statt der Milch weiter gezüchtet werden. Der Teigansatz ist dann nicht mehr süß und eignet sich besonders für Brote oder auch Pizza.



Hermann Kuchen

Zutaten:

1 Portion Hermann Teig = ca. 200 g
200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 ml Milch
60 g zerlassene Butter
3 Bio-Eier
je 50 g getrocknete Cranberries, gestiftete Mandeln und Schokotröpfchen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Mit einem Küchentuch abgedeckt mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In den kalten Backofen stellen. Ofen auf 175 Grad aufheizen und den Kuchen für 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Hermann Zimtschnecken

Zutaten:

Teig:

1 Portion Hermann Teig = ca. 200 g
300 g Mehl
100 ml zimmerwarme Milch
60 g zerlassene Butter

Füllung:

40 g zerlassene Butter
60 g Zucker
2 TL Zimt

zum Bestreichen:

1 EL Milch oder Sahne
1 EL Zucker
½ TL Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Backblech großen Rechteck ausrollen und mit der zerlassene Butter bestreichen. Die Zimt/Zucker-Mischung gleichmäßig aufstreuen und den Teig von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen. Mit dem Messer oder Teigkarte in 5 cm dicke Rollen teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abgedeckt nochmals für 30 Minuten gehen lassen.

Zimtschnecken mit der Sahne bestreichen, etwas Zimt-Zucker aufstreuen und in den kalten Backofen schieben. Bei 180 Grad für 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.



Hermann Apfelstreusel

Zutaten:

1 Portion Hermann-Teig = ca. 200g
250 g Mehl
75 g Zucker
100 g Sahne-Quark
50 ml Rapsöl
6 große Äpfel geschält und in Spalten geschnitten
200 g Mehl
100 g Butter
80 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Quark, Öl und Hermann-Teig in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausrollen und zugedeckt für mindestens 30 Minuten gehen lassen. In der Zeit die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Aus den restlichen Zutaten die Streusel zubereiten.

Apfelspalten auf dem Boden schuppenartig auflegen, Streusel locker darüber geben und nochmal zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen. In den kalten Ofen schieben und bei 189 Grad in ca. 30 Minuten fertig backen.