

Germteig

für Buchteln, Nuss-Schnecken, Strauben, Nusskronen, Nusspotizze

 **glutenfrei**



Zutaten:

900 g Finax Universalmehl
 120 g Zucker
 100 g Margarine
 1 ½ Würfel Germ
 550 ml Milch
 1 ½ KL Salz
 2 Dotter
 1 Ei
 1 ½ EL Psyllium (Flohsamen)

Zubereitung:

Mit einem 1/8 Liter lauwarmen Milch die Germ auflösen und mit 100 g Mehl, 1 EL Zucker ein Dampfl in einer Kasserolle abrühren (so lange an einem warmen Ort gehen lassen bis ein doppeltes Volumen entsteht). Margarine zerlassen und darin die restliche Milch erwärmen. Zucker und Eier unterrühren (alles lauwarm). Mit einer Küchenmaschine das Dampfl, die Milchmasse, das restliche Mehl, das Psyllium (Flohsamen) und dem Salz zu einem weichen Teig rühren . Den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Nußpotizze:

Mit einem Nudelholz den Germteig zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck sollte ca. die gleiche Länge haben wie die Backform. Nun den Germteig mit Mohn oder Nussfülle bestreichen. Den Germteig nun von beiden Seiten gleichmäßig einrollen. Ruhig mit etwas Druck damit am Ende keine Luftlöcher entstehen. Die gefüllte Potizze anschließend in eine Backform geben die zuvor mit Butter ausgestrichen wurde.

Die Potizze muss nun an einem warmen Ort gut aufgehen. Ggf. auch im Backrohr bei 40 – 50 ° C, ca. 15 Min. gehen lassen. Die Oberfläche immer ganz leicht befeuchten, dass der Teig nicht austrocknet. Wenn die Potizze gut aufgegangen ist, mit einer Gabel mehrere Male gut einstechen, mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen geben. Backzeit ca. 30 Min. bei 175 ° C Heißluft
 Die Potizze nach dem Backen sofort aus der Form geben und VERKEHRT mindestens 30 Min. auskühlen lassen! Dadurch kann das "Hohl"-sein vermieden werden.

Gutes Gelingen wünscht das Team von

Vital Gourmet

