

Zeltel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Hauptspeisen Jausenrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Weizenmehl
1 PKG	Trockengerst
10 G	Salz
350-380 ML	lauwarme Milch
1	Ei
ETWAS	geschmolzene Butter zum Bestreichen

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten vermischen.
2. Milch und Ei dazugeben, alles zu einem Teig verrühren, welcher eher weicher sein darf.
3. Nun den Teig mit einem Kochlöffel „schlagen“.
Damit der Germteig gut aufgeht, muss Luft eingearbeitet werden.

Dies geschieht mit einem Kochlöffel, welcher am Schüsselrand entlang geführt wird, den Teig am Schüsselboden immer wieder hebt und somit Luft einarbeitet
4. Das macht man so lange bis sich Luftblasen auf dem Teig bilden.
5. Den Teig mit einem Deckel oder Geschirrtuch abdecken und eine halbe Stunde rasten lassen.
6. Nun nochmals einschlagen. Somit wird wieder Luft eingearbeitet und der Teig wird noch feiner.
7. Wenn sich der Teig ca. verdoppelt hat, kann man ihn verarbeiten.
8. Mit einem bemehlten Löffel sticht man möglichst gleich große Teiglinge heraus und legt sie auf eine bemehlte Arbeitsfläche.
9. Die Teiglinge nun zu runden Kugeln schleifen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen.
10. Bei 180° Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Die Backzeit hängt von der Größe der Zelteln ab und kann natürlich variieren.
Wenn sie die gewünschte Bräunung haben aus dem Rohr nehmen

11. Die noch heißen Zelteln mit geschmolzener Butter mit einem Pinsel bestreichen und auskühlen lassen.