

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

991. Mürber Hefenteig zu verschiedenem Kaffee- oder Theebrod

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

läßt ihn dann wieder gehen: ist dieß geschehen, so setzt man Laiblein in der Größe eines Kreuzerbrodes auf ein Blech, läßt sie nochmals gehen, backt sie schön gelb. Wenn es erkaltet ist in Schnitten geschnitten und schön geröstet.

990. Mürbe Brezelchen. — Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit zwei Löffelvoll Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, läßt ihn schön gehen, dann läßt man 12 Loth Butter zergehen, macht damit nebst der nöthigen lauen Milch und ein wenig Rosenwasser, etwas feinem Salz und einem guten Löffelvoll fein gestoßenem Zucker einen Teig wie ein Brodteig, arbeitet ihn recht stark, läßt ihn ein wenig gehen, formirt dann Brezelchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech, läßt sie wieder gut gehen; bestreicht sie mit zerschlagenen Eiern, und backt sie etwas langsam recht schön hochgelb, nach dem werden sie gut mit Butter bestreut.

991. Mürber Hefenteig zu verschiedenem Kaffee- oder Theebrod. — 3 Pfd. sehr feines Mehl wird in eine Schüssel genommen, mit 3 bis 4 Löffelvoll Hefen und 1 Schoppen warmer Milch ein Vorteig gemacht, und dann recht gut gehen lassen, bis er wieder zusammenfällt. Nun wird von dem Mehl, welches vom Vorteig übrig ist, mit lauer Milch, 3 Eiern, einem kleinen Löffelvoll fein gestoßenem Zucker, etwas wenigem Salz ein dicker Teig gemacht, dann der Vorteig dazu gethan und sehr gut mit einander verarbeitet. Dann verarbeitet man $1\frac{1}{8}$ Pfd. Butter sehr gut, und arbeitet sie sehr gut in den Teig; läßt dann den Teig wieder gehen, formirt nach Belieben Brödchen, Brezelchen, Stängchen und anderes mehr daraus, läßt sie auf einem mit Butter leicht bestrichenen Blech noch einmal gehen, bestreichts mit Eiern, und backts alsdana in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.