

Zauberteig

- 600 g frisch gemahlener Weizen
- 150 ml. kaltes Wasser
- 1 Tl. Vollmeersalz
- 1/2 Tl. Honig
- 60 g geschmolzene Butter
- 1/2 Würfel Hefe

Wasser, Hefe, Salz, Honig in eine Schussel geben und verrühren.

Aus Weizen feines Mehl mahlen und sofort in die vorbereitete Flüssigkeit geben.

Den Teig 10 - 15 Min. in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät kneten.

Butter schmelzen und unterkneten. (Butter etwas abkühlen lassen).

Danach den Teig 10 Min. gehen lassen und kann zu beliebigen Broten, Brötchen oder Kuchen verarbeiten.

- Brötchen 20 - 30 Min. bei 240° backen.
- Brot ca. 45 - 60 Min. bei gleicher Hitze backen.
- Kuchen 30 - 45 Min. bei gleicher Hitze backen.