

# Die Handwerks-Rallye

## Station: Brötchen, Brezel und ...

...und was die **Bäcker/innen** sonst so zaubern können



## Rezept für „toten“ Teig zum Üben

In der Backstube wird das Arbeiten mit sogenanntem „toten“ Teig geübt. Dies ist ganz normaler Teig, der jedoch kein Backtriebmittel enthält und somit nicht aufgeht. Hierdurch behält der Teig auch während des Übens seine Form und Elastizität.

### Zutaten

1.000 g Mehl  
120 g Fett  
20 g Salz  
50 g Zucker  
480 ml Wasser



Verknete alle Zutaten mehrere Minuten lang, bis sich ein gleichmäßiger, geschmeidiger Teig gebildet hat. Für die weitere Verarbeitung benötigst du kein Mehl mehr, da der Teig nicht klebt. Sollte dies nicht der Fall sein, kannst du noch etwas Mehl hinzufügen.

