

Dein Siegfried

Pflegeanleitung



Hast du Siegfried geschenkt bekommen, so ist er für mindestens 10 Tage dein Hausgast. Damit er wächst und gedeiht, musst du ihn regelmäßig pflegen und füttern. Bewahre Siegfried am besten im Kühlschrank auf, damit er nicht verdirbt und wohligh vor sich hin blubbert.

- | | |
|--|---|
| 1. Tag: Ruhen lassen | 6. Tag: Umrühren |
| 2. Tag: Umrühren | 7. Tag: Umrühren |
| 3. Tag: Umrühren | 8. Tag: Umrühren |
| 4. Tag: Umrühren | 9. Tag: Umrühren |
| 5. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 2 EL Zucker, 150 ml Wasser zugeben und gut verrühren | 10. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 2 EL Zucker, 150 ml Wasser zugeben und gut verrühren |

Danach wird Siegfried in drei gleiche Portionen aufgeteilt: Eine Portion zum selber Backen, eine zur weiteren Pflege und eine Portion, die du mit Pflegeanleitung weiter verschenken kannst.

Rezept für Siegfried-Brot

1 Portion Siegfried-Teig
500 g Dinkel-Vollkornmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1-2 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser

Trockene Zutaten mischen, feuchte Zutaten zugeben

und verkneten. Teig zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Dann 5 min. lang kneten. Brotlaib formen, nochmals 20 min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 5 min. backen. Dann kreuzweise einritzen und bei 180 °C weitere 30 Minuten backen.

smarticular.net/siegfried

Dein Siegfried

Pflegeanleitung



Hast du Siegfried geschenkt bekommen, so ist er für mindestens 10 Tage dein Hausgast. Damit er wächst und gedeiht, musst du ihn regelmäßig pflegen und füttern. Bewahre Siegfried am besten im Kühlschrank auf, damit er nicht verdirbt und wohligh vor sich hin blubbert.

- | | |
|--|---|
| 1. Tag: Ruhen lassen | 6. Tag: Umrühren |
| 2. Tag: Umrühren | 7. Tag: Umrühren |
| 3. Tag: Umrühren | 8. Tag: Umrühren |
| 4. Tag: Umrühren | 9. Tag: Umrühren |
| 5. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 2 EL Zucker, 150 ml Wasser zugeben und gut verrühren | 10. Tag: Füttern - 100 g Weizenmehl, 2 EL Zucker, 150 ml Wasser zugeben und gut verrühren |

Danach wird Siegfried in drei gleiche Portionen aufgeteilt: Eine Portion zum selber Backen, eine zur weiteren Pflege und eine Portion, die du mit Pflegeanleitung weiter verschenken kannst.

Rezept für Siegfried-Brot

1 Portion Siegfried-Teig
500 g Dinkel-Vollkornmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1-2 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser

Trockene Zutaten mischen, feuchte Zutaten zugeben

und verkneten. Teig zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Dann 5 min. lang kneten. Brotlaib formen, nochmals 20 min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 5 min. backen. Dann kreuzweise einritzen und bei 180 °C weitere 30 Minuten backen.

smarticular.net/siegfried