# Gipfeli Backen

Wir werden hier aufzeigen, wie man Gipfeli backen kann.

## Rezeptbuch holen

Das ist das erste was Sie tun.

## Rezept lesen

Lesen Sie das Rezept korrekt. Versuchen Sie unbekannte Zutaten je nach Land anzupassen.

## Menge der Gipfeli bestimmen

Bestimmen Sie die Zahl: 3 Stück pro Person.

## Zutaten Umrechnen

Rechnen Sie die Zutaten so um, dass es für die Anzahl Gipfeli reicht.

# Liste für Zutaten

Erstellen Sie eine Liste mit allen Ihren Zutaten.

## Mehl

Wieviel Kg Mehl, und was für Mehl wird benötigt?

## Wasser

Wieviel dl Wasser müssen bereitgestellt werden.

## Salz

Wie manche Prise Satz ist notwendig.

## Hefe

Braucht es ein oder zwei Päckchen Hefe?

## Butter

Wieviel Butter wird benötigt. Und welche Konsistenz muss er haben.

# Vorgehen 1. Teil

Hier wird der erste Teil der Produktion beschrieben.

## Mehl und Wasser vermischen

Keneten Sie Mehl und Wasser so lange, bis Sie einen geschmeidigen Teig erhalten.

## Hefe in warmem Wasser auflösen

Die Hefe soll in lauwarmem Wasser aufgelöst werden, bis nichts mehr am Gefäss festklebt.

## Salz beigeben

Geben Sie gemäss Rezept das Salz zum Teig hinzu.

## aufgelöste Hefe zufügen

Geben sie die im Wasser aufgelöste Hefe hinzu.

## gut kneten

Kneten Sie den Teig gut. Geben allenfalls Wasser oder etwas Mehl hinzu, damit er schlussendlich geschmeidig ist, aber gerade nicht mehr am Untergrund festklebt.

# Vorgehen 2. Teil

## Teig aufgehen lassen

der Teig wird ein bis zwei Stunden ruhen gelassen. In dieser Zeit treibt die Hefe und der Teig geht auf.

## Teig auswalzen

Der Teig wird ausgewalzt. Dicke: 2 mm.

## Teig schneiden

schneiden Sie den Teig in kleine 3-Ecke.

## Gipfeli formen

Rollen Sie die Dreiecke zusammen und biegen Sie sie.

## nochmals aufgehen lassen

Wir lassen die geformten Gipfeli nochmals aufgehen.

# Vorgehen 3. Teil

## Backofen vorheizen

Der auf 220°C vorgeheizte Backofen steht bereit.

## Backen

Es wird 8 Bis 11 Minuten gebacken. Kontrollieren Sie das Aussehen am Anfang besonders gut. Wenn sie mehr Erfahrung haben, können Sie nur noch nach Minuten gehen.

## Rausnehmen

Nehmen sie die fertigen Gipfeli raus und legen Sie sie auf ein Auskühlgitter.

## abkühlen lassen

Lassen Sie die Gipfeli ca. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie sie servieren.