Gipfeli backen

**Vorgehen 3. Teil**

1. Backofen auf 220° vorheizen
2. 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.
3. Herausnehmen  
   Nehmen sie die fertigen Gipfeli aus dem Backofen und legen Sie sie auf ein Auskühlgitter.
4. Abkühlen lassen  
   Lassen Sie die Gipfeli ca. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie sie servieren.

**Wir werden hier aufzeigen, wie man Gipfeli backen kann.**

* Rezeptbuch holen. Das ist das erste, was Sie tun.
* Rezept lesen: Lesen Sie das Rezept genau. Versuchen Sie, unbekannte Zutaten je nach Land anzupassen.
* Menge der Gipfeli bestimmen: 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 benötigten Zutaten.
* Mehl: Wieviel Kilogramm Mehl und welches Mehl wird benötigt?
* Wasser: Wieviel Deziliter Wasser müssen bereitgestellt werden?
* Salz: Wie viele Prisen Satz sind notwendig?
* Hefe: Braucht es ein oder zwei Päckchen Hefe?
* Butter: Wieviel Butter wird benötigt? Welche Konsistenz sollte er haben?

Ein Bild, das Essen, Teller, Mehl, Brot enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Vorgehen 2. Teil**

1. Teig aufgehen lassen  
   Der Teig wird ein bis zwei Stunden ruhen gelassen. In dieser Zeit treibt die Hefe und der Teig geht auf.
2. Teig 2 mm dick auswallen.
3. Teig schneiden  
   Schneiden Sie den Teig in kleine Dreiecke.
4. Gipfeli formen  
   Rollen Sie die Dreiecke zusammen und biegen Sie sie.
5. Lassen Sie die geformten Gipfeli nochmals aufgehen.

**Vorgehen 1. Teil**

1. Mehl und Wasser vermischen  
   Kneten Sie Mehl und Wasser so lange, bis Sie einen geschmeidigen Teig erhalten.
2. Hefe in warmem Wasser auflösen  
   Die Hefe soll in lauwarmem Wasser aufgelöst werden, bis nichts mehr am Gefäss festklebt.
3. Salz beigeben  
   Geben Sie gemäss Rezept das Salz zum Teig hinzu.
4. Aufgelöste Hefe zufügen  
   Geben sie die im Wasser aufgelöste Hefe hinzu.
5. Gut kneten  
   Kneten Sie den Teig gut. Geben Sie allenfalls Wasser oder etwas Mehl hinzu, damit er am Ende geschmeidig ist, aber nicht mehr am Untergrund festklebt.