

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Greäweköäche (Griebenkuchen)

Für 1 Blech / Zubereitungszeit ca. 150 Min.

Mehl	500 g	in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die
Hefe	20 g	mit etwas Mehl und der leicht erwärmten
Milch	250 ml	zu einem glatten Vorteig anrühren. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 30 Min).
Butter oder Öl	60 g	und
Ei	1	dazugeben und nun das gesamte Mehl mit dem Vorteig verkneten. So lange kneten bis sich der Teig von der Schüssel und den Händen löst. Den Teig nochmal gehen lassen (ca. 1 Stunde), auswellen und auf ein gefettetes Backblech legen.
Salz	etwas	Für den Belag
Mehl	2 EL	und
Wasser		zu einen geschmeidigen Teigchen verarbeiten und den Boden damit bestreichen.
Salz	1 Prise	gleichmäßig darüber streuen.
Grieben	½-1 Tasse	Bei 200°C im vorgeheizten Backofen für 30-45 Min. backen.

Der ideale Begleiter

[Rivaner-Riesling / Feinherb](#) oder Kiefers Federweißer

