

Hoffnungs-Teig

Wir, die Konfirmanden der Hoffnungsgemeinde im Kölner-Norden, geben diesen Hoffnungs-Teig an Euch weiter. Der Hoffnungs-Teig ist ein süßer Weizenmehl-Sauerteig, der lebende Kulturen enthält und sich selbst immer weiter vermehrt, wenn man ihn regelmäßig füttert und pflegt.

Der Teig ist ein Geschenk von uns an Euch, er soll Euch eine Freude und Hoffnung auf ein leckeres Gebäck machen.

Wir geben diesen Teig an Dich weiter in der Hoffnung, dass er gepflegt und weiter verschenkt wird.

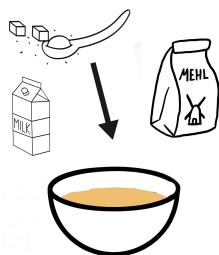
Der Teig fühlt sich in einem großen, verschließbaren Gefäß aus Plastik oder Glas im Kühlschrank am Wohlsten.



Am 1. Tag an dem Ihr den Teig geschenkt bekommt muss er erstmal gut gepflegt werden.

Gibt zum Hoffungsteig
100g Mehl, 150g Zucker und
150 ml Milch und rührt alles um.

Vom 2. bis 4. Tag einmal täglich umrühren.



Am 5. Tag wird der Hoffnungs Teig wieder gefüttert.

Gibt zum Teig 100 g Weizenmehl,
150 g Zucker und 150 ml Milch und rührt
alles gut um.

Mit der Pflege wächst die Hoffnung und die Vorfriede auf das Gebäck, sowie auch der Teig wächst.

Vom 6. bis 9. Tag wieder einmal täglich umrühren.





Am 10. Tag wird der Teig in 4 gleich große Teile geteilt. Mit einem Teil, des Teiges kann etwas Leckerer gebacken werden (dazu Rezepte mit Hermann-Teig suchen).

Die anderen Teile können verschenkt werden und so anderen Menschen Hoffnung machen.

Der Teig muss immer mit dieser Pflegeanleitung weiter gegeben, so könnt ihr einen Teil Eurer Hoffnung weiter geben und von anderen vervielfältigen lassen.

Man kann auch mit seinem Teil von vorne Anfangen und ihn wieder 10 Tage pflegen.

letzte Tipps und Tricks, damit es mit dem Hoffnungs-Teig klappt:

- man kann den Teig auch für später einfrieren
- man muss immer eine saubere Schüssel/Löffel verwenden
- man sollte keine Metallschüssel/Löffel benutzen, da diese die Sauerteig Bakterien töten könnten