

FLECHTGEBÄCK GRUNDLAGEN

Flechtgebäcke: Das wohl bekannteste Formgebäck in der Bäckerei. Es gibt komplizierte, aber auch leichte Techniken. Ich zeige dir heute einige davon.

Flechten bedeutet nichts anderes als, dass ich Teigstränge, je nach Technik, mal von links, mal von rechts übereinanderlege, manchmal auch über Kreuz und dann kommen wunderbare Gebäcke raus.

Üblicherweise werden Flechtgebäcke aus einem mittelschweren oder auch leichten Hefefeinteig hergestellt und in der Regel kann man sich merken, bei 210 Grad gebacken, je nach Größe des Gebäcks 15 bis 25 Minuten lang.

Für die endgültige Form deines Zopfes ist es wichtig, dass du den Strang auch dementsprechend ausrollst. Wenn du den Strang zum Beispiel gleichmäßig lang längst, bekommst du auch einen gleichmäßig langen Zopf. Wenn du deinen Strang bauchig, das heißt an den Enden spitz zulaufend formst, wird auch dein Zopf bauchig und spitzzulaufend an den Enden.

Genauere Flechtanleitungen findest du im Video „**ZÖPFE FLECHTEN**“