AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Herbst	Deutschland

HEFETEIG



Rezept: rikes-backschule. www.brigitte.de, 22. 7. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Wird aus Weizenmehl, Wasser oder Milch und Frischhefe hergestellt. Je nach Art und Menge der weiteren Zutaten entsteht ein anderes Gebäck. Abhängig vom gewünschten Produkt, gibt es unterschiedliche Führungsarten. (+65 Min. aufgehen lassen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

2.5 dl	Milch	500 g	Mehl
60 g	Zucker	2	Ei
1 Würfel	Hefe	1 Pr	Salz
		60 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Milch leicht erwärmen. Zucker und Hefe darin auflösen.
2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen.
3. Hefe-Milch, Ei und Salz in die Mulde geben. Mit zwei Fingern alles mit dem Mehl verrühren. Mit der Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu feucht, etwas Mehl darüberstreuen und einarbeiten.
4. Den Teig in eine grössere Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch bedecken und 45 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.
5. Teig nochmals kneten und weitere 20 Min. ruhen lassen.

Video: *Hefeteig, das Grundrezept, Brigitte*