

Grundrezept Hefeteig

Zutaten:

500g Mehl
80g Zucker
1 Prise Salz
100g Butter flüssig und abgekühlt
1 Würfel oder 2 P. Trockenhefe
2 Ei
1 P. abgeriebene Zitronenschale
200ml lauwarme Milch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Da hinein die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milche geben und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Jetzt sollte sich eine kleine „Schaumkrone“ gebildet haben.

Jetzt die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppelt haben.

Jetzt kann er weiterverarbeitet werden.

Gutes Gelingen!!