

Grundrezept

SÜßER HEFETEIG

Zutaten

400 ml Milch
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
700-750 g Mehl Type 405
¼ TL Salz
140 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erwärmen, den Hefewürfel in eine kleine Schale krümeln, 1 EL des Zuckers und etwa ¼ der Milch dazu geben, gut miteinander verrühren und 5 Minuten beiseite stellen.
2. 700 g Mehl in eine große Rührschüssel geben, den restlichen Zucker und das Salz unterrühren. Das Ei trennen, das Eiklar für später zum Bestreichen beiseite stellen, das Eigelb mit der weichen Butter und der Hefemilch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Rührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem

glatten elastischen Teig verkneten und dabei nur so viel des restlichen Mehls einarbeiten wie nötig. Wenn der Teig sich vom Schüsselrand löst, aus der Schüssel nehmen, von Hand kurz zusammenkneten und zu einer Kugel formen.

3. Die Schüssel mit etwas Mehl ausstreuen, den Teig hineingeben und mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat (etwa 45–60 Minuten).
4. Anschließend im jeweiligen Rezept weiter verarbeiten.



Tipps und Tricks

ZUM HEFETEIG



Aromatisieren

Um den Hefeteig zu aromatisieren, den Abrieb von einer Bio-Zitrone oder einen Teelöffel Vanille-Extrakt hinzufügen.



Frische Hefe

Mit frischer Hefe wird der Hefeteig am lockersten. Wie im Grundrezept beschrieben geht der Teig am besten auf, wenn man zuerst einen Vorteig herstellt und die Hefe kurz gehen lässt. Achten sie darauf, dass die Milch zum Anrühren nicht zu heiß ist, sonst geht die Hefe nicht mehr auf.



Trockenhefe

Wer lieber Trockenhefe verwendet spart sich den Schritt des Vorteiges. Die Trockenhefe muss nicht mit der Milch angerührt werden und kurz gehen, sondern wird einfach mit dem gesamten Zucker in Schritt 2. unter das Mehl gerührt. Vorsicht aber bei der Menge, denn Trockenhefe wird weniger benötigt als frische Hefe. Achten sie auf die Angaben auf den Hefepäckchen, dort ist vermerkt, wieviel frische Hefe sie ersetzen.



Hefegeschmack

Der Hefegeschmack des Gebäcks hängt von der Hefemenge ab. Ein ganzer Würfel Hefe reicht für 750 bis 1000 g Mehl, wenn der Teig eine Warm-Gehzeit von 45 bis 60 Minuten hat. Wer weniger Hefegeschmack im Gebäck möchte, kann die Hefemenge auf 10 g für unser Grundrezept reduzieren und den Teig zugedeckt im Kühlschrank für 12 Stunden gehen lassen, anschließend 30 Minuten auf Raumtemperatur kommen lassen und wie gewohnt weiter verarbeiten.

Hefegebäck einfrieren

Grundsätzlich schmeckt Hefegebäck frisch am besten. Allerdings lässt sich auch wunderbar einfrieren. Im Gefrierfach hält es sich 3-6 Monate.