



Hefeteig



Arbeitszeit: ca. 45 Min



Koch- & Backzeit: --



ca. 950g Teig



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Hefeteig

- 250g Milch lauwarm
- 20g Trockenhefe
- 60g Zucker
- 500g Weizenmehl Typ 405
- 70g Butter zimmerwarm
- 6g Salz
- 50g Ei (1 Stk)
- Aroma nach belieben

Zubereitung

Zuerst zimmerwarme Milch (im Winter besser lauwarm), Trockenhefe und Zucker vermischen und 15 Min stehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzu wiegen und mit der Küchenmaschine zuerst 5 Min langsam, dann 8 Min schnell kneten. Den Hefeteig 15- 20 Min gehen lassen. Anschließend könnt ihr ihn weiter verarbeiten.

