

Hefe-Teig

Für 4 Portionen:

200 ml Milch	500 g Weizenmehl 405	70 g Zucker
1 Würfel frische Hefe	125 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz		

Alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Die Milch leicht erhitzen, bis sie lauwarm ist. Das Mehl mit dem Zucker vermischen und in eine große Schüssel geben. Eine Kuhle in der Mitte formen und den Hefewürfel darein bröseln. Etwa die Hälfte der lauwarmen Milch in die Kuhle gießen und vorsichtig mit der Hefe und etwas Mehl vom Rand verrühren. Ein sauberes, feuchtes Tuch über die Schüssel legen und den Vorteig an einem warmen Ort für eine Viertelstunde gehen lassen.

Die weiche Butter mit Eiern, Salz und der restlichen Milch in die Schüssel geben und mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Hefeteig wieder zudecken und für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte sein Volumen verdoppelt haben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten. Danach nach Wunsch weiterverarbeiten.

NN am 05. Mai 2024