Hefeteig

für eine süße und herzhafte Version

Schwierigkeit	Zubereitung	Gehzeit
einfach	20 Minuten	60 Minuten

Zutaten

süßer Hefeteig

- 25 g Hefe frisch, Alternativ Trockenhefe
- 300 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

herzhafter Hefeteig

- 25 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 300 ml Wasser lauwarm
- 50 g Öl
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz

Für mehr Rezepte und Tipps hier scannen:

www.einfachpfeffern.de

Zubereitung

süßer Hefeteig

1. 25 g Hefe, 1 TL Zucker, 300 ml Milch (lauwarm) und 50 g Butter in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
2. Danach kommen 500 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz hinzu und es wird alles für mindestens 10-15 Minuten geknetet.
3. Anschließend kommt der Teig in eine bemehlte Schüssel und darf für 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
4. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, kann er nach belieben weiter verarbeitet werden.

herzhafter Hefeteig

1. 25 g Hefe, 1 TL Zucker und 300 ml Wasser verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Kurz stehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Anschließend kommen noch 50 g Öl dazu.
2. 500 g Mehl und 2 TL Salz hinzugeben und gut kneten (mindestens 10 Minuten)
3. Anschließend kommt der Teig in eine bemehlte Schüssel und darf für 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
4. Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, kann er nach belieben weiter verarbeitet werden.