

HEFETEIG GRUNDREZEPT



400 g	Mehl	
60	g	Butter oder Margarine
2	Stk	Eier
1	Prise	Salz
100	ml	Milch

Zutaten für den Vorteig (Dampfl)

1	Wf	Hefe (42g)
50	ml	Milch
1	EL	Mehl
1	TL	Kristallzucker

- 1 Für den **Hefeteig** die Milch leicht erwärmen (lauwarm) und die Hefe einbröseln. Zucker und 1 EL Mehl zufügen. Mit einem Löffel die Hefe gut verrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht (=Vorteig, Dampfl) für 10 Min an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig Blasen wirft.
- 2 Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und in der Mitte das Milch-Hefe-Gemisch mit den Eiern in die Mulde geben. Margarine (in Stückchen geschnitten) und Salz zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Für einige Minuten gut durchkneten.
- 3 In der Schüssel den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig nochmals gut durchkneten.
- 4 Den Teig nochmals 10 Minuten (warmer Ort) rasten lassen und anschließend je nach Belieben weiter verarbeiten.