

## HEFETEIG GRUNDREZEPT



400 g **Mehl**

60 g **Butter oder Margarine**

2 Stk **Eier**

1 Prise **Salz**

100 ml **Milch**

### Zutaten für den Vorteig (Dampf)

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, Dampf) 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.