gekneteter Hefeteig

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

500 g Mehl
40 g frische Hefe (1 Würfel)
1/4 l lauwarme Milch
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
70 g flüssige Butter

Backzeit: 180min
Temperatur: ca. 45°C

Zubereitung:

Für den Vorteig Mehl in den *Schlagkessel* sieben und Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 Prise Zucker und der gesamten Milch kurz verrühren. 10 Minuten gehen lassen.

Zucker abwiegen und Salz zugeben. Und Salz zugeben. Die Butter in der *Sauteuse „Edith"* auflösen.
Alle Zutaten im *Schlagkessel* verkneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst.
Hefeteig abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Butterkuchen: Teig in der *Maxi-Schnitte* ausrollen. 100 g Butter, je 50 g Zucker und Mandelblättchen verteilen und 15 Minuten gehen lassen.

Backen:

Als Plattenkuchen in der *Maxi-Schnitte* (Größe: *Thermo-Star*) ca. 20 Minuten bei 200° C Ober- und Unterhitze backen.

Tipps und Kniffe:

* Hefeteig kann auch ohne Vorteig zubereitet werden. Die Hefe muss dann aber völlig in der lauwarmen Flüssigkeit aufgelöst sein.
* Durch die Zubereitung mit einem Vorteig vermehren sich die Hefezellen besser und es entwickelt sich mehr Aroma. Besonders wichtig ist der Vorteig bei fett- und zuckerreichen Hefeteig (z.B. Stollen).
* Heiße Zutaten (Milch, Butter) über 55° C töten die Hefezellen ab, der Teig geht schlecht auf.
* Butter und Salz nie direkt auf die Hefe geben, die Hefe wird dadurch geschwächt.
* Hefeteig immer weich halten. Grundregel: 500 g Mehl und 1/4 l Flüssigkeit. Dies kann je nach Mehlsorte etwas variieren.
* Der Teig soll geschmeidig sein und sich beim Kneten vom Schüsselrand lösen.
* Hefeteig geht rasch auf, wenn er nach dem Kneten bei 50 W (Auftaustufe) für ca. 5 Minuten in die Mikrowelle gestellt wird.
* Teig beim Gehen mit einem Geschirrtuch abdecken und Zugluft vermeiden.
* Hefe kann zerbröckelt ca. 3 Monate eingefroren werden. In kalter Flüssigkeit auftauen und dann erwärmen.