

## Zutaten:

500g Mehl  
40g frische Hefe (1 Würfel)  
1/4l lauwarme Milch  
80g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
200g flüssige Butter



**Zubereitungszeit:** 60min

**Backzeit:** 45min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Mulde in das Mehl drücken, Hefe mit lauwarmer Milch und 1 Prise Zucker zu einem Vorteig im *Schlagkessel* verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Butter auflösen.

Zucker und Salz zugeben. Eier nach und nach mit dem *Hardliner* unterrühren.

Flüssige Butter zugeben und den Teig kräftig rühren, bis er geschmeidig ist und sich vom *Schlagkessel* löst.

Hefeteig abdecken und ca. 40 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Z.B. in den *Hochzeitsring* mit *Frankfurter-Kranz-Einsatz* einfüllen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

## Backen:

Als Gugelhupf im *Hochzeitsring* ø24cm mit den *Frankfurter-Kranz-Einsatz 100* auf dem mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* ca. 45 Minuten bei 180°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: 500g Mehl und 1/4l Flüssigkeit. Dies kann je nach Mehlsorte etwas variieren.

\* Der Teig soll geschmeidig sein und sich beim Kneten vom *Schlagkessel* löst.

\* 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.