

# HEFETEIG

## GRUNDREZEPT

### ZUTATEN

500 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 ml Milch  
7 g Trockenhefe  
1 Ei, Raumtemperatur  
70 g Butter, Raumtemperatur

### ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz miteinander vermischen. Milch leicht erwärmen (lauwarm) und die Hefe untermischen. Den Milch-Hefe-Mix und das verquirlte Ei zu den trockenen Zutaten geben. Alles miteinander vermengen. Die Butter dazugeben und in den Teig einarbeiten.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und kräftig kneten, bis er nicht mehr klebrig ist. Er sollte elastisch sein und sich zart anfühlen. Den Teig zurück in die Schüssel geben. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Für 45 – 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Hat sich das Volumen verdoppelt, den Teig schneiden, formen, füllen, ... und vor dem Backen nochmals abgedeckt für 45 Minuten gehen lassen.