

Grundrezept Hefeteig mit frischer Hefe

Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt der Hefeteig mit frischer Hefe für Blechkuchen, Brote, Zöpfe und Kleingebäck garantiert jedem.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 125 g Butter oder Margarine
- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker oder Bourbon Vanille-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 2 Eier (Größe M)

Wie backe ich einfachen Hefeteig?:

- 1 Vorbereiten:**
Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
- 2 Hefeteig:**
Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln.
- 3** Übrige Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 4** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Form vorbereiten, z. B. Backblech fetten. Backofen vorheizen.
- 5** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept auf dem Bild ist der [Butterkuchen](#).

