

Grundrezept Hefeteig mit Trockenbackhefe

Mit dem besten Hefeteig mit Trockenhefe Rezept für den schnellen Hefeteig gelingen süße Gebäcke ganz einfach.

etwa 15 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig mit Trockenhefe:

250 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Wie backe ich einen Hefeteig mit Trockenhefe?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig mit Trockenhefe kneten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme 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.

3 Den Hefeteig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

4 Hefezopf flechten:

Für einen **Hefezopf** Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 40 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten und diesen zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Das Hefengebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein Kastenweißbrot den Hefeteig mit Trockenhefe in einer gefetteten Kastenform (25 x 11 cm) backen.
- Nach Belieben 150 - 200 g Rosinen unter den Hefeteig kneten.