

HEFETEIG

(süß)

Basisrezept für Mohnsschnecken, Dampfnudeln, Zopfbrot, Rosinenbrötchen,...

300 - 380 mL Milch
60g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Ei
100g Butter
750g Mehl
2-3 Teelöffel Trockenhefe (Hinweise auf Hefepackung beachten)

Zubereitung:

Butter vorab rauslegen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Milch lauwarm erwärmen.

Alle Zutaten bis auf die Milch in eine große Schüssel. Alle Zutaten grob miteinander vorvermischen. Anschließend nach und nach die Milch zugeben und zu einem Teig verkneten.

Der Teig muss am Ende feucht sein, sollte aber nicht zu sehr in der Schüssel und den Händen kleben bleiben. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch einkneten. Es muss aber nicht die gesamte Milch verwendet werden.

Anschließend den Teig je nach Temperatur für 1-2 Stunden in warmer Umgebung aufgehen lassen.

Dampfnudeln:

Bei Dampfnudeln für ca. 2 Personen reicht die Hälfte (375 gr Mehl) des Basisrezeptes aus.

Alternativ: 500 gr Mehl ergibt 5-6 Dampfnudeln und einen kleinen Hefezopf.

Den aufgegangenen Hefeteig in ca. 6 – 8 gleich große Stücke zerteilen und daraus gleichmäßige Kugeln formen. Die Kugeln danach nochmals kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Glasdeckel bereitstellen. Die Pfanne mit ca. 1-1,5 cm Wasser befüllen, ein kleines Stück Butter und einen viertel bis halben Teelöffel Salz im Wasser auflösen.

Sobald das Wasser beginnt zu kochen, die Dampfnudeln ins Wasser legen und den Glasdeckel schließen. Die Dampfnudeln sind fertig, sobald das komplette Wasser verdampft ist und die Unterseite leicht braun wird. Dies kann ca. 10-15 Minuten dauern.

Achtung: Während die Dampfnudeln garen, darf der Glasdeckel nicht geöffnet werden, da ansonsten der Dampf entweicht und der Hefeteig nicht vollständig durch gart.

Zopfbrot:

750 gr Mehl ergibt zwei Hefezöpfe

Hefeteig ausrollen und einen Zopf daraus flechten.

Backzeit bei Zopfbrot im Backofen ca. 30 Minuten bei 180 Grad.

Rosinenbrötchen:

Backzeit ca. 10 – 15 Minuten bei 180 Grad.