

Hefeteig

Zutaten:

500gr. Mehl
80gr. Zucker
50gr. Butter
20gr. Hefe (entspricht einem halben Würfel)
¼ l Milch
Gewürz, Salz

Zubereitung:

Mehl sieben, Zucker, Prise Salz und Gewürze (Zitronenschale oder 2 bittere Mandeln) darüberstreuen, die weiche Butter in Flöckchen daraufsetzen.

Die zerbröckelte Hefe in lauwarmer Milch verquirlen und nach und nach in das Mehl rühren und dann mit der Hand bearbeiten (oder in der Küchenmaschine mit Knethaken). In einer mit Mehl ausgestäubten Schüssel 1 – 2 Stunden gehen lassen, nochmals durchkneten und entsprechend verarbeiten. Vor dem Backen mind. 20 min. nochmals gehen lassen.