



Rezept online aufrufen

# Reginas Hefeteig

## Grundrezept nach Grandma

Hierfür braucht kein Vorteig angefertigt werden.

Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Butter darüber geben und kurz verkneten.

Hefe darüber bröseln, bzw. trockene Hefe darüber streuen und lauwarme Milch in einem Schuss hinzugeben. Alles gute 7-8 Minuten kräftig durchkneten.

Den Teig abgedeckt mind. 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach dem Gehen nochmals kräftig durcharbeiten bzw. durchstoßen und nach Belieben weiter verarbeiten.

Der Teig eignet sich gut für Kuchenböden (auf 1 Blech ausgelegt) für Zöpfe und süße Gebäcke, aber auch Hefeklöße können daraus hergestellt werden.

Nach Belieben kann 1 Ei hinzu gegeben werden (bei Hefeklößen zum Beispiel), braucht es aber nicht dringendst.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 2812



### Zutaten für 1 Portionen:

500 g	Mehl
21 g	Hefe, frisch oder
1 Pck.	Hefe, trocken
1 TL	Salz
80 g	Zucker (nur bei süßem Hefeteig, ansonsten 1 EL)
250 ml	Milch, lauwarm
80 g	Butter, weich

### Rezept von: Seelenschein