

Rezept

Grundrezept pikanter Hefeteig

Ein Rezept von Grundrezept pikanter Hefeteig, am 26.04.2024

Zutaten

500 g glutenfreies Mehl, hell	70 g weiche Butter
Salz	2 Würfel zimmerwarme frische Hefe (à 42 g)
1 zimmerwarmes Ei (Größe M)	225 ml zimmerwarme Buttermilch (ersatzweise Wasser)
1 TL getrockneter Rosmarin, Thymian oder Majoran	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PORTION PIKANTEN TEIG | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 2500 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, 1/2 TL Salz, zerbröckelte Hefe, Ei, Buttermilch und die Kräuter zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit den Händen ca. weitere 5 Min. kneten, dann bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. Teig erneut gut durchkneten, mit Frischhaltefolie abdecken, ca. 30 Min. kalt stellen. Wie gewünscht verarbeiten und backen.