Rezept

Grundrezept süßer Hefeteig

Ein Rezept von Grundrezept süßer Hefeteig, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	glutenfreies Mehl, hell
70 g	Zucker
	Salz
1	zimmerwarmes Ei (Größe M)
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
70 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Würfel zimmerwarme frische Hefe (à 42 g)
225 ml	zimmerwarme Milch, 3,5 % Fett

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PORTION SÜSSEN TEIG | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2885 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1/2 TL Salz, zerbröckelte Hefe, das Ei, die Milch und die Zitronenschale dazugeben und 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. Anschließend den Hefeteig nochmals mit den Händen gut durchkneten, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Dann wie gewünscht weiterverarbeiten.