

Rezept

Deftiger Hefeteig für Zupfbrote

Ein Rezept von Deftiger Hefeteig für Zupfbrote, am 27.04.2024

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Zucker
500 g Weizenmehl (Type 405)	1 TL Salz
4 EL neutrales Öl	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion Teig | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 250 ml lauwarmes Wasser abmessen und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker dazugeben und rühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Die Mischung ca. 15 Min. stehen lassen.

2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit dem Salz mischen. Das Öl und die Hefemischung dazugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, später mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

3. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.