

Rezept

Frittiertes Hefebrot

Ein Rezept von Frittiertes Hefebrot, am 05.08.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)

2 EL Joghurt

½ TL Salz

Öl zum Frittieren

2 EL Öl

10 g Trockenhefe

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel das Mehl mit dem Öl, Joghurt, Hefe, Salz und 200 ml warmem Wasser vermischen und zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig in 10 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von etwa 10 cm Ø ausrollen.
3. In einer Pfanne mit hohem Rand 4 cm hoch Öl zum Frittieren erhitzen und, bevor es zu rauchen beginnt, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.
4. Die Brote einzeln auf die Oberfläche des Öls legen und mit einer Schaumkelle mehrmals bewegen und wenden.
5. Nacheinander die Hefebrote in jeweils ½ Min. pro Seite goldgelb bis goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.