

Rezept

# Süßer Hefeteig für Zupfbrote

Ein Rezept von Süßer Hefeteig für Zupfbrote, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Butter
<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)	<b>5 EL</b> Zucker
<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 405) Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Ei

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Butter darin schmelzen, lauwarm abkühlen lassen. Dann die Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker zugeben und alles glatt rühren. Ca. 15 Min. stehen lassen.
2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit 4 EL Zucker mischen. Das Ei 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.