Rezept

# Veganer süßer Hefeteig

Ein Rezept von Veganer süßer Hefeteig, am 01.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Mehl (Type 405) |
| **250 ml** | Sojamilch |
| **1 Prise** | Salz |
| **1 Msp.** | Bourbon-Vanillepulver |
| **1 Würfel** | frische Hefe |
| **60 g** | Zucker |
| **120 g** | weiche vegane Margarine |
| | vegane Margarine für die Form |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Sojamilch erwärmen.

2. Hefe mit 1 TL Zucker bestreuen, Sojamilch dazugießen. Abgedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

3. Das Salz, den übrigen Zucker, die Margarine und das Vanillepulver zum Mehl und dem Vorteig geben.

4. Alle Teigzutaten mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

5. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort in 35 - 40 Min. auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.