

HEFETEIG

GR SALZIG	ZUBEREITUNG	GR SÜSS
500 g Mehl ½ TL Zucker 1 TL Salz 1 P. Trockenhefe	Backofen auf 50°C stellen. Trockene Zutaten in einer Rührschüssel mischen, Mulde machen.	500 g Mehl 60-80 g Zucker 1 P. Salz 1 P. Trockenhefe
ca. 350 ml Wasser oder Milch	sehr warm zugeben	ca.300 ml Milch
5 EL Öl (1 Ei, dann nur ca.300 ml Milch)	zugeben. Alles kräftig durchkneten bis der Teig glänzend und geschmeidig ist. Backofen ausschalten, Teig abgedeckt warm stellen, bis er doppelt so groß ist.	5 EL Öl 1 Ei

Tipp:

Man kann in einen zu weichen Teig leichter Mehl unterkneten, als in einen zu festen Teig Flüssigkeit.

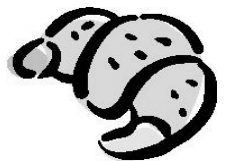
Weiterverarbeitung:

Teig portionieren, formen, nochmals kurz gehen lassen, in gefetteter oder ausgelegter Backform backen.

Ausformen von Kleingebäck:

„Lieber klein und zackig als groß und lappig.“

Zum Formen von z.B. Brezeln, Knoten, Spatzen, Ähren, Zöpfen portionierte Teigstücke in 2-3 Gängen vorlängen !



Teiglockerung:

Die Hefe besteht aus winzig kleinen Pilzen die sich durch Teilung vermehren. Die Hefe ist ein Lebewesen und benötigt deshalb bestimmte Lebensbedingungen. Mit

- 1) Sauerstoff 2) Nahrung (Zucker)
- 3) Wärme 4) Flüssigkeit
- 4)



beginnt die Hefe sich zu vermehren.

Dabei spalten die Hefepilze Traubenzucker in Alkohol und Kohlendioxid. Diese Stoffe dehnen sich durch die Wärme beim Backprozess aus und bewirken so die Lockerung des Teiges.