

Süßer Hefeteig - Grundrezept für fluffige Hefezöpfe, Kuchen und Co.

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

70
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Hefezopf

500 g Mehl
120 g Butter
200 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
70 g Zucker
1 Prise(n) Salz
2 Eier
1 Ei zum Bestreichen

Für Hefeteig braucht man eigentlich nicht mehr als Mehl, Wasser und Hefe. Aber was wäre die Welt ohne Zimtschnecken, Hefezöpfe und Schokobrotchen? Genau - ziemlich mau! Unser Hefeteig braucht aber, um sich für süße Backkünste zu qualifizieren, noch ein paar mehr Zutaten als Mehl, Wasser und Hefe. Damit der Teig schön geschmeidig und extra locker wird, müssen noch Eier, Milch, Butter und Zucker hinzugefügt werden.

Es gibt nur ein paar Dinge, die du beachten solltest, damit dein Hefeteig schön aufgeht und später nicht zäh und trocken wird. Solange du es der Hefe schön muckelig warm machst und der Teig ordentlich durchgeknetet wird, kann nix schiefgehen!

- 1 -

Für den Vorteig Milch in einen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie lauwarm ist. Milch zusammen mit der Hälfte des Zuckers in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Beiseite stellen und 10 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Mehl mit restlichem Zucker sowie Salz in einer großen Schüssel vermengen, in die Mitte der trockenen Zutaten eine Mulde formen.

- 3 -

Vorteig in die Mulde geben und ca. 2-3 Minuten in das Mehl einarbeiten. Nach und nach Eier und zuletzt Butter dazugeben, Teig 8-10 Minuten kneten.

- 4 -

Arbeitsfläche und Hände bemehlen und Teig kurz mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen. Teig zurück in die Schüssel geben, abgedeckt bei 35 °C im Ofen 45 Minuten ruhen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

- 5 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und 3-5 Minuten kneten. Teig dritteln und jeweils 3 Stänge von ca. 30 cm formen. Auf dem Backblech locker zu einem Zopf flechten und die Enden andrücken. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Ei verquirlen und Hefezopf damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Süßer Hefeteig - Grundrezept für fluffige Hefezöpfe, Kuchen und Co.



Der fertige Hefeteig - locker und luftig