

Ohne Küchenmaschine

Zeit ab Teigherstellung ca. 2 Stunden

Vorbereitung Hefeteig:

Milch und Butter ca. 30 Minuten vor der Teigherstellung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass die Zutaten etwa Raumtemperatur annehmen

Benötigte Milchmenge:

Für 1 kl. Hefeteig (500g) ca. **115 ml Milch**, für 1 gr. Hefeteig (1kg) ca. **230 ml**

Benötigte Buttermenge:

30g Butter für 1 kl. Hefeteig (500g), für 1 gr. Hefeteig (1kg) **60g Butter**

Kneten:

Mit der Hand die Mehlmischung mit **Milch, Butter, 1 Vollei & 16 g Hefe** (bzw. **32 g** bei 1 gr. Hefeteig (1kg)) zu einem einheitlichen & homogenen Teig verkneten. Kurz vor Ende des Knetens, falls vorhanden, die gewünschten Toppings einkneten

Optimale Teigtemperatur:

Die Teigtemperatur nach dem Kneten soll ca. 26°C betragen

Teigruhe:

Die Teigruhe erfolgt bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen und nochmals abgedeckt (siehe Formruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen

Formruhe:

ca. 30 – 40 Minuten



Hefeteig



Frank Wirtz Bäckermeister & Brotsommelier

Genussempfehlung:

Zu einem Hefezopf passt hervorragend etwas Butter mit Honig. Wer es gerne herzhaft mag kann auch mal ein Stück mit Teewurst probieren

Mixvorschlag:

Nussfüllung

Tipp Teigruhe:

Zeit = Geschmack; Gerne können Sie die Hefemenge etwas reduzieren und dafür die Teigruhe- sowie Formruhezeit erhöhen. So kann sich in den Ruhephasen noch mehr Geschmack entfalten

Mit Küchenmaschine

Zeit ab Teigherstellung ca. 2 Stunden

Vorbereitung Hefeteig:

Milch und Butter ca. 30 Minuten vor der Teigherstellung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass die Zutaten etwa Raumtemperatur annehmen

Benötigte Milchmenge:

Für 1 kl. Hefeteig (500g) ca. **115 ml Milch**, für 1 gr. Hefeteig (1kg) ca. **230 ml**

Benötigte Buttermenge:

30g Butter für 1 kl. Hefeteig (500g), für 1 gr. Hefeteig (1kg) **60g Butter**

Kneten (Knethaken):

Stufe 1 2 Minuten
Stufe 2 5 Minuten

Optimale Teigtemperatur:

Mit der Küchenmaschine die Mehlmischung mit **Milch, Butter, 1 Vollei & 16 g Hefe** (bzw. **32 g** bei 1 gr. Hefeteig (1kg)) zu einem einheitlichen & homogenen Teig verkneten. Ca. 30 Sek. vor Ende des Knetens, falls vorhanden, die gewünschten Toppings einkneten

Die Teigtemperatur nach dem Kneten soll ca. 26°C betragen

Teigruhe:

Die Teigruhe erfolgt bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel für 30 – 40 Minuten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen und nochmals abgedeckt (siehe Formruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen

Formruhe:

ca. 30 – 40 Minuten



Backvariante 1

Backblech mit Backpapier



- Vorheizen:** Den Backofen auf 180°C Ober – Unterhitze ca. 20 Minuten vor dem Backen vorheizen
- Backtemperatur:** Bei konstanten 180°C backen
- Backzeit:** ca. 25 - 30 Minuten, je nach Form, Größe und Art des Gebäckes goldbraun backen.
- Tipp:** Das Gebäck vor dem Backen mit einer Eigelb- Milch-Mischung (Verhältnis 3/1) abpinseln



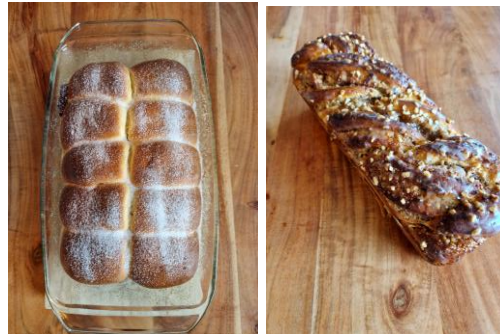
MEHLKASTEN

Für Tipps und Anregungen folgt uns auf Instagram. Wir freuen uns, wenn ihr eure Backergebnisse dort mit uns teilt!

Nussfüllung

Zubereitung

Die Mischung für die Nussfüllung für einen kleinen Hefeteig (500g) mit **1 Ei, 25ml Wasser & 25 Milch** (Für einen großen Hefeteig (1kg) **50ml Wasser & 50ml Milch**) anrühren und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach kann die Masse gleichmäßig auf dem Teig (je nach gewünschter Form) verteilt werden



Backvariante 2

Pizzastein



- Vorheizen:** Den Backofen bei 180°C Ober – Unterhitze mit Pizzastein ca. 40 Minuten vor dem Backen vorheizen. Achtung!! Es muss unbedingt ein Backpapier/ eine Silikonmatte o.ä. zwischen den Stein und das Gebäck gelegt werden
- Backtemperatur:** Bei konstanten 180°C backen
- Backzeit:** ca. 25 - 30 Minuten, je nach Form, Größe und Art des Gebäckes goldbraun backen
- Tipp:** Das Gebäck vor dem Backen mit einer Eigelb- Milch-Mischung (Verhältnis 3/1) abpinseln