



SÜSSER HEFETEIG

Der süsse Hefeteig wird gerne für Russenzopf oder Zimtschnecken verwendet. Auch geeignet ist er für Schokobrötchen oder Mandelgipfel.

Arbeitszeit: 20min

Niveau: mittel

Zutaten für 500g Teig

- 125g Milch
- 30g Butter
- 220g Brot-mix weiss von Bakels
- 30g Maizena
- 30g Zucker
- 50g Ei (1 Stk)
- 21g Hefe (1/2 Würfel)

Zubereitung

- ✓ Milch und Butter schmelzen
- ✓ Alles zusammen in den Mixtopf geben, 2 min lang kneten.

Für die weiter Verarbeitung:

Lass den Teig 10 min gehen.

Verarbeite ihn nach Wunsch weiter und lass ihn dann nochmals gedeckt unter einem Küchentuch für 30 min gehen.

Bestreiche den Teig mit Ei um eine schönere Farbe zu erhalten.

Um noch mehr Luftigkeit zu bekommen, gib nach 2 min Backzeit, Dampf in den Ofen oder stelle eine Schüssel mit Wasser rein für 3-5 min. nach wie gewohnt goldbraun ausbacken.