

Süßer Hefeteig

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Den halben Hefewürfel in einer Tasse mit etwas Milch auflösen und in die Mulde hineingeben. Mit etwas Mehl vermischen. Die Schüssel gut zugedeckt an einem warmen Ort 10-15 Minuten gehen lassen. Jetzt die Milch, den Zucker und etwas Salz dazugeben und die Masse so lange durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Die Schüssel wieder abdecken und für 20–25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Achtung: Zugluft vermeiden! Danach kleine ca. 60 g Bällchen abdrehen und im Guglhupf-Bäcker backen.

Hefeteig für Brötchen

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Den halben Hefewürfel in einer Tasse mit etwas lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde der Mehlschüssel geben. Mit etwas Mehl vermischen und die Schüssel gut zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen. Jetzt das lauwarmer Wasser, Salz und Öl dazugeben und die Masse so lange mit der Hand oder dem Knethaken des Handrührgerätes durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Die Schüssel wieder abdecken und für 20–25 Minuten in den 50 ° C heißen Backofen stellen. Danach kleine 60 g Bällchen drehen und im Guglhupf-Bäcker backen.

Der Grundteig lässt sich beliebig durch die Zugabe von Kernen variieren: Entweder die Kerne unter den Teig kneten oder in die Vertiefung der Guglhupf-Form verteilen (Abb. Seite 81).

NONAS GEHEIMTIPP:
FÜR EILIGES GEBÄCK
FUNKTIONIERT AUCH MAL
EIN FERTIGTEIG!

250 g Mehl

50–100 g Zucker

22 g frische Hefe
(halber Würfel)

125 ml lauwarmer Milch

1 Prise Salz

250 g Mehl

22 g frische Hefe
(halber Würfel)

3 EL lauwarmer Milch

125 ml warmes Wasser

1 TL Salz

2 EL Sonnenblumenöl

nach Geschmack verfeinern
mit Sonnenblumen- oder
Kürbiskernen, Mohn oder
Sesam u.s.w.
