



## Perfekter Hefeteig

### Zutaten

- 230 ml lauwarme Milch
- 550 g Mehl Typ 550
- 80 g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

### Zubereitung

1. Lauwarme Milch, Butter und zerbröselte Hefe in einem Messbecher vermengen und etwas gehen lassen.
2. Mehl, Milchgemisch und 1 Ei in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Kurz vor Ende eine Prise Salz dazugeben unditerrühren.
3. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Zu einem Hefezopf, Brötchen, Pizza, Zimtschnecken oder anderen Köstlichkeiten verarbeiten.
5. Bei 180 Grad für ca. 25-30 Minuten backen, (je nach Gebäck). Inspirationen zur Verarbeitung finden Sie ebenfalls in unserem Rezeptblog.



Die besten  
Rezepte von:

**ADLEKOCHT**  
mas REZEPTE

