

## Hefeteig (Grundrezept)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1	Schuss	Zucker
1/2	Würfel	Frische Hefe o. 1 P.Trockenhefe
1/8	Ltr.	Wasser
1		Ei
50	Gramm	Butter oder Margarine
20	Gramm	Butter oder Margarine für Form

### Anleitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmem Wasser, Salz, Zucker, und etwas Mehl verrühren. Diesen Vorteig quellen lassen. Ei hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Teig am warmen Ort aufgehen lassen. Teig in die Form geben, nach Belieben belegen.

Im vorgeheizten Ofen (180°-200°, Heißluft 20° weniger, Gasstufe 4) auf mittlerer Schiene einschieben und 30-40 Minuten backen.