

Name:

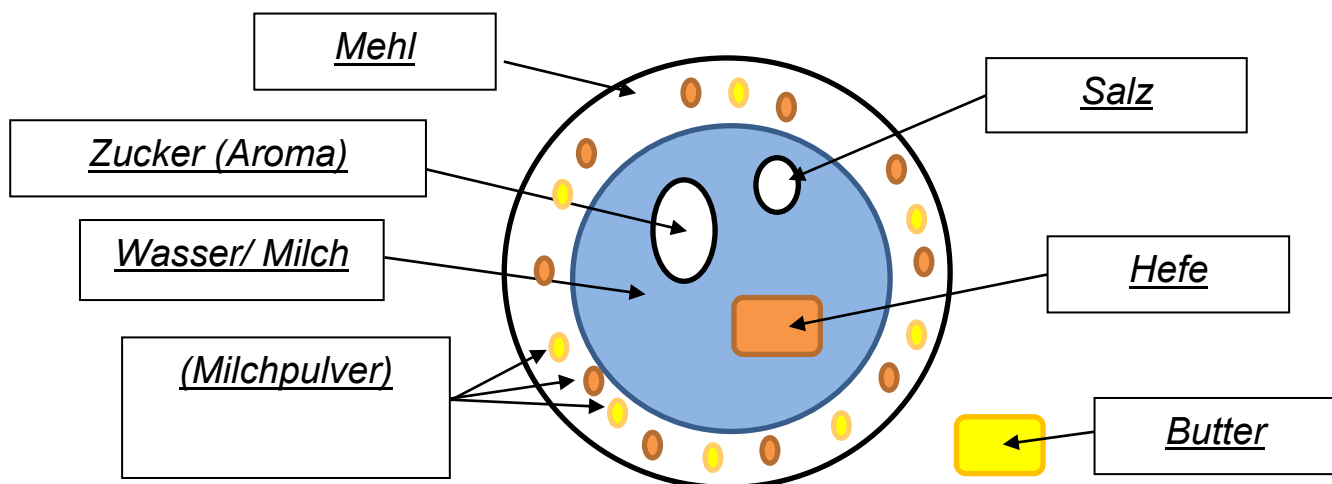
Klasse:

Datum:

Blatt:

Thema: manuelle Herstellung von Zöpfen aus Hefefeinteig

<u>Zutat</u>	<u>Arbeitsrezept</u>
WM T550	330 g
Zucker	40 g
Vollmilchpulver	25 g
Salz	6 bis 7 g
Butter oder Margarine	50 g
Hefe	25 g
Wasser	155 g
Optional: (180g Milch anstatt Wasser & Milchpulver, Aroma)	
	Ca. 630 g

**Herstellung eines Hefefeinteiges mit der Hand mit einem „Mehlkreis“**

- Das Mehl wird **gesiebt** und zu einem großen Kreis angeordnet
 - Der Kreis sollte so groß sein, dass das Wasser nur **2-3cm hoch** steht, damit die Gefahr des **Auslaufens** geringer ist
 - (Das Milchpulver wird auf dem Mehl verteilt)
 - **Hefe, Zucker, Salz und Wasser** (Milch) werden in die **Mitte** des Mehlkreises gegeben
 - Die **Butter** (oder Margarine) bleibt zunächst **außerhalb** des Kreises
-
- Geknetet wird mit **einer Hand**, so bleibt eine Hand immer **sauber**
 - Die zweite Hand hält einen **Schaber**, zum **Zusammenkratzen**
 - Zuerst wird die **Hefe** komplett mit dem **Wasser** (der Milch) **aufgeschlämmt** und der Zucker und das Salz aufgelöst
 - **Etwas Mehl** wird hinzugenommen bis ein Brei entsteht
 - Jetzt wird **Rest des Mehles nach und nach** dazu genommen
 - Ist der Teig **komplett gemischt**, wird noch die **Butter** (Margarine) **untergearbeitet**
 - Nun muss der Teig **intensiv geknetet** werden, bis er **glatt** ist und sich vom Tisch und der Hand löst