






Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 1 von 1
-------	---------	--------	----------------

Thema: Herstellung eines Hefefeinteiges mit einem Mehlkreis

<p><u>1.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Mehl wird gesiebt und zu einem großen Kreis angeordnet ➤ So dass das Wasser nur 2-3cm hoch steht ➤ Das Milchpulver wird auf dem Mehl verteilt ➤ Hefe, Zucker, Salz und Wasser werden in die Mitte des Mehlkreises gegeben ➤ Die Butter bleibt zunächst außen
<p><u>2.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 aufgeschlämmt und der Zucker und das Salz aufgelöst
<p><u>3.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etwas Mehl wird hinzugenommen bis ein Brei entsteht ➤ Der Rest des Mehles nach und nach dazu genommen
<p><u>4.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn der Teig komplett gemischt ist, wird noch die Butter untergearbeitet
<p><u>5.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nun muss der Teig intensiv geknetet werden, bis er glatt ist und sich vom Tisch und der Hand löst ➤ Nun bekommt der Teig mit Folie abgedeckt 20-30 Min Teigruhe