

Hefekuchen Grundrezept

Menge: Siehe Tabelle unter Zutaten

Zutaten:

	<i>Springform</i> Ø = 26cm	<i>Springform</i> Ø = 28cm	<i>Backblech</i> 30 X 40
Mehl	225g	275g	500g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 Päckchen	2 Päckchen
Zucker	75g	75g	150 g
Butter oder Margarine	25g	50g	75 g
Wasser	100ml	1/8 l = 125ml	1/4 l = 250ml

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden.
Etwas Zucker in die Mulde geben, die Hefe reinschütten , etwas Wasser zugießen; vorsichtig umrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen
Die restlichen Zutaten um den Rand herum verteilen.
Mit dem Knethacken und/oder mit den Fingern zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen
Den Teig noch mal durchkneten und auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
An einem warmen Ort noch mal ca. 30 Minuten gehen lassen

Tips: