

## Hefeteig - Pâte à la levée

Grundprinzip der Zubereitung: Ausgangsteig für verschiedene Hefegebäcke.

Zubereitung:

### Vorteig

1. **Flüssigkeit**
2. Hefe darin lösen.
3. Mit **Mehl** zu einem Teig verarbeiten.
4. Reifen lassen.

Hefepilz  
Aktivierung:  
**1. Wasser**  
**2. Nahrung**  
3. Sauerstoff

Zubereitung:

Einfluss der Zutaten:

### Teig

**Salz** erhöht die Elastizität des Klebers  
**Fett:** Geschmacksträger  
**Eier:** Farbe, Geschmack  
**Zucker:** Geschmack  
**Mehl:** Nahrung, Volumen  
**Aromaten:** Geschmack

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten kräftig verkneten und schlagen bis der Teig glatt und glänzend ist.

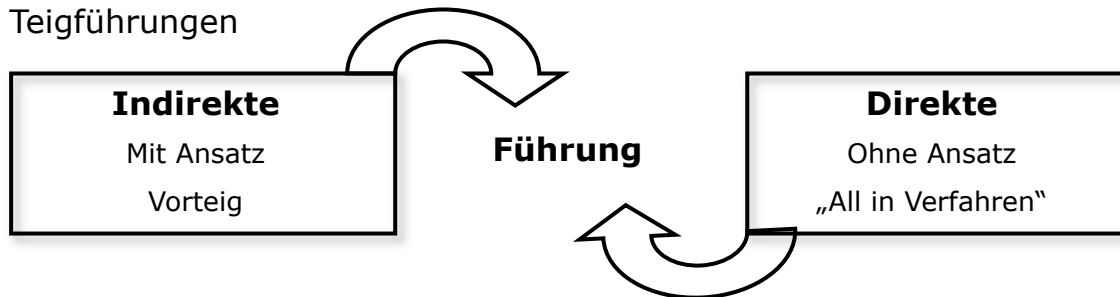
Ausarbeitung des Klebers  
Elastizität – Triebwirkung

Reifen lassen.

Weiterverarbeitung zu: Dukatennudeln, Dampfnudeln, Hefezopf ...

## Hefeteig - Führung - Triebwirkungen - Arten

### 1. Teigführungen



### 2. Warum geht ein Hefeteig auf?

Bei der Hefegärung spaltet die Hefe mit Hilfe ihrer Enzyme den Vielfachzucker in Doppelzucker, dann in Einfachzucker. Der Einfachzucker wird von der Hefe zu Kohlendioxid und Alkohol umgewandelt.

Beim Erwärmen dehnen sich Kohlendioxid und Alkohol aus. Vom Klebergeflecht werden die Gase eingeschlossen, somit geht der Teig auf.

### **Biologische Triebwirkung**

### 3. Was bewirkt das Kneten?

Dadurch wird der Kleber (Glutenin – Gliadin) ausgearbeitet, der Teig wird elastisch:  
Das Gashaltevermögen wird verbessert.

### 4. Hefeteigarten und Gebäckbeispiele

**Leichter Hefeteig:** Dukatennudeln, Hefezopf, Dampfnudeln

**Schwerer Hefeteig:** Stollen, Brioche, Osterfladen

**Gerührter Hefeteig:** Savarin, Baba, Gugelhupf

**Gerollter Hefeteig:** Plundergebäck (Hörnchen, Taschen usw.)

## Leichter Hefeteig – z. B. Dukatenudeln, Buchteln (lange Teigführung)

<b>Vorteig</b>	<b>Hauptteig</b>
200 g Weizenmehl Type 550	300 g Weizenmehl Type 550
170 g Milch	60 g Milch
8 g Hefe	2 Eier (M)
	8 g Salz
	Prise gemahlene Vanilleschote oder das Mark von ¼ Vanilleschote
	¼ Tl feiner Zitronenabrieb
<b>Fertigstellung</b>	60 g Zucker
Butter für die Backform	60 g Butter
flüssige Butter zum Bestreichen	
Zucker oder Zimtzucker zum Bestreuen	

### Zubereitung:

#### 1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten verkneten und 60 bis 75 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.  
Das Volumen sollte sich etwa verdoppeln.

#### 2. **Hauptteig**

Vorteig und alle Zutaten außer der Butter in der Küchenmaschine 3 Minute auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Es soll ein straffer, leicht klebender Teig entstehen der sich von der Schüssel löst.

Abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.

3. Je nach Gebäckform – 20 Teiglinge (Dukatennudeln) oder 10 Teiglinge (Buchteln) abstechen.

Rundschleifen und in eine gebutterte Form setzen.

Nochmals etwa 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Im heißen Backofen je nach Größe 25 bis 35 Minuten mit etwas Dampf (z. B. beim Einschieben die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

6. Nach dem Backen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bzw. Zimtzucker bestreuen.

**Dukatennudeln/Buchteln können auch mit Früchten oder z. B. Zwetschgenmus gefüllt werden.**

## Leichter Hefeteig – z. B. Dukatenudeln, Buchteln (kurze Teigführung)

<b>Teig</b>	<b>Fertigstellung</b>
500 g Weizenmehl Type 550	Butter für die Backform
200 g Milch	flüssige Butter zum Bestreichen
25 g Hefe	Zucker oder Zimtzucker zum Bestreuen
2 Eier (M)	
50 g Zucker	
8 g Salz	
¼ TL feiner Zitronenabrieb	
Prise gemahlene Vanilleschote	
60 g Butter	

### 1. **Vorteig**

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Die lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.

Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt etwa 20 bis 25 Minuten reifen lassen.

### 2. **Teig**

Den Vorteig, das restlichen Mehl vom Rand, Salz, Eier, Zucker Rum und Gewürze in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 5 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Es soll ein straffer, leicht klebender Teig entstehen der sich von der Schüssel löst.

Abdecken und etwa 30 Minuten reifen lassen.

### 3. Je nach Gebäckform – 20 Teiglinge (Dukatennudeln) oder 10 Teiglinge (Buchteln) abstechen.

Rundschleifen und in eine gebutterte Form setzen.

Nochmals etwa 15 bis 30 Minuten gehen lassen.

### 4. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

### 5. Im heißen Backofen je nach Größe 20 bis 30 Minuten mit etwas Dampf (z. B. beim Einschieben die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

### 6. Nach dem Backen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bzw. Zimtzucker bestreuen.

**Dukatennudeln/Buchteln können auch mit Früchten oder z. B. Zwetschgenmus gefüllt werden.**