

Hefeteig - Pâte à la levée

Grundprinzip der Zubereitung: Ausgangsteig für verschiedene Hefengebäcke.

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)

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

Zubereitung:

1. Vorteig

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

2. Teig

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.

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. 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)

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

1. Vorteig

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

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

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.

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.

- 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.
- Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Im heißen Backofen je nach Größe 20 bis 30 Minuten mit etwas Dampf (z.B. beim Einschieben die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.
- 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.

Dinkel-Hefeteig z.B. Dukatenudeln, Buchteln (kurze Teigführung)

Kochstück	Teig	Fertigstellung
15 g Dinkelmehl Type 630	500 g Dinkelmehl Type 630	Butter für die Backform
75 g Milch	25 g Hefe	flüssige Butter
9 g Salz	150 g Milch	zum Bestreichen
30 g Zucker	2 Eier (M)	Zucker oder Zimtzucker
	Prise gemahlene Vanilleschote	zum Bestreuen
	oder das Mark von ¼ Vanilleschote	
	¼ Tl feiner Zitronenabrieb	
	30 g Zucker	
	60 g Butter	
	<i>Kochstück</i>	

1. Kochstück

Mehl, Milch, Salz und Zucker verrühren und unter Rühren aufkochen bis die Masse dick wird. Vom Herd nehmen und noch mal kurz verrühren. Die Oberfläche direkt abdecken und etwa 20 bis 30 Minuten abkühlen lassen.

2. Vorteig

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

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.

3. Teig

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

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

Rundschleifen und in eine gebutterte Form setzen.

Nochmals etwa 25 bis 30 Minuten gehen lassen.

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

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

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

Dinkel-Hefeteig z.B. Dukatenudeln, Buchteln (lange Teigführung)

Kochstück	Hauptteig	Fertigstellung
15 g Dinkelmehl Type 630	<i>Kochstück</i>	Butter für die Backform
75 g Milch	500 g Dinkelmehl Type 630	flüssige Butter
9 g Salz	15 g Hefe	zum Bestreichen
30 g Zucker	150 g Milch	Zucker oder Zimtzucker
	2 Eier	zum Bestreuen
	Prise gemahlene Vanilleschote	
	oder das Mark von ¼ Vanilleschote	
	¼ Tl feiner Zitronenabrieb	
	30 g Zucker	
	60 g Butter	

Zubereitung:

1. Kochstück

Mehl, Milch, Salz und Zucker verrühren und unter Rühren aufkochen bis die Masse dick wird. Vom Herd nehmen und noch mal kurz verrühren.

Die Oberfläche direkt abdecken und etwa 20 bis 30 Minuten abkühlen lassen.

2. Teig

Kochstück und alle Zutaten außer der Butter in der Küchenmaschine 5 Minute auf niedrigster zu einem glatten Teig kneten.

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 60 bis 75 Minuten reifen lassen.

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

Rundschleifen und in eine gebutterte Form setzen.

Nochmals etwa 25 bis 30 Minuten gehen lassen.

4. 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.