Grundrezept für Hefeteig

Du brauchst folgende Zutaten:

- 2x 150ml Wasser

- 2x 300g Mehl

- 10g Hefe

So bereitest du den Hefeteig vor:

1. Gib lauwarmes Wasser in einen Behälter und brösel die Hefe hinein. Rühre, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

2. Gib einen Großteil des Mehls zur Flüssigkeit hinzu. Beginne die Zutaten zu vermischen. Gib nach und nach das restliche Mehl hinzu.

3. Knete den Teig mit den Händen etwa 5 Minuten gut durch.

4. Decke den Teig ab und lasse ihn für 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.

Rühre den Teig noch einmal ohne Hefe an. Welchen Unterschied kannst du zwischen einem Teig mit Hefe und einem ohne Hefe feststellen?

„Grundrezept Hefeteig" von Kinderforscher an der TUHH steht unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung 4.0 International. Um eine Kopie dieser Lizenz zu sehen, besuchen Sie http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.