

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Hefeschnecken

ergibt ca. 28 Stück

Teig:

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 Prise	Salz
1 gestr. TL	Kardamom
100 g	Zucker
1/4 l	Milch
75 g	Butter
1	Ei

Füllung:

1	Mohnback
1	Eigelb
40 ml	Milch zum Bestreichen

175 Grad Umluft, 12-15 Min.



Bild 3: Die flüssige lauwarmer Mischung auf die Mehlmischung gießen.



Bild 1: Alle Zutaten für Mohnschnecken abwiegen.



Bild 4: Alles zusammen in der großen Schüssel verkneten.



Bild 2: Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Trockenhefe, Kardamom, Salz) in einer großen Schüssel vermischen.



Bild 5: Eventuell noch etwas Mehl dazu-geben, damit der Teig nicht an der Schüssel kleben bleibt. Den Teig zu einer Kugel formen.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

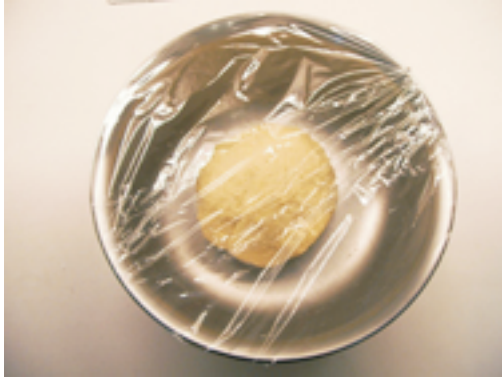


Bild 6: Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet.



Bild 9: Mit Mohnback bestreichen und von der langen Seite von unten aufrollen.

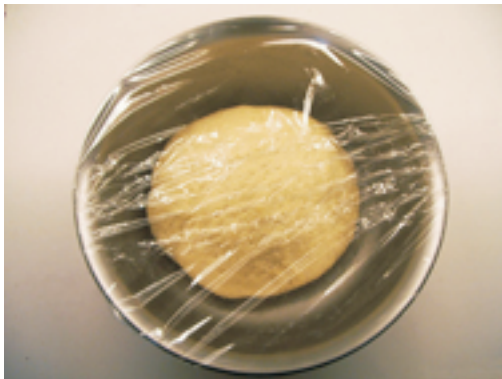


Bild 7: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt und kann jetzt weiterverarbeitet werden.



Bild 10: Die entstandene Rolle mit beiden Händen etwas langziehen und in 1,5 - 2 cm breite Scheiben schneiden.



Bild 8: Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ca. 50 x 30 cm ausrollen.



Bild 11: Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht plattdrücken. Das Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Abstand zwischen den Schnecken lassen, weil sie sich beim Backen noch etwas aufgehen.



Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 12: Im Backofen etwa 13 Minuten bei 175°C Umluft backen.



Bild 13: Guten Appetit!

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Pizza

ergibt 24 Mini-Pizzen und 1/2 Blech

Teig:

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Salz
1/4 l	Wasser
2 Eßl.	Olivenöl

Pizzabelag:

100 g	Salami in Scheiben
6 - 8	Pilze
1/2	Paprika
1 - 2	Zwiebeln
1 Dose	Thunfisch in Wasser
20	Oliven
1 Topf	Basilikum
15 g	Kapern
1 kl. Dose	Ananas
3 Eßl.	Tomatenmark
	Salz, Sambal Oelek, Oregano
400g	geriebener Gouda
200g	geriebener Pizzakäse

Hähnchenbrustfilet:

2	Hühnerbrustfilet
1 gestr. TL	gestr. Basilikum
1 Eßl.	Olivenöl
1/2 TL	Salz
1 geh. TL	Senf
Msp.	Sambal Oelek

200 Grad Umluft, 20 - 30 Min.

Mini-Pizzen 10 - 15 Min.



Bild 2: Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel vermischen.



Bild 3: Olivenöl und Wasser dazugeben und Teig verkneten. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben, damit der Teig eine schöne knetbare Konsistenz bekommt.



Bild 1: Alle Zutaten für den Pizzateig.

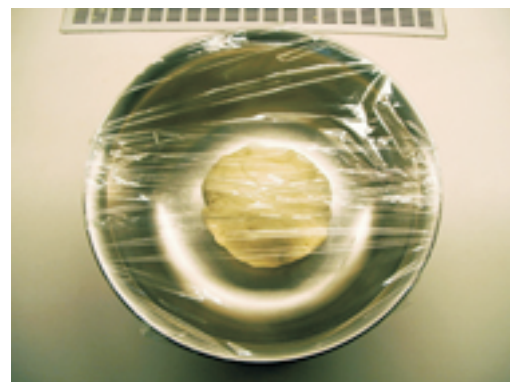


Bild 4: Den Teig zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 5: Alle Zutaten für den Pizzabelag.



Bild 8: Das Fleisch mit der Marinade gut vermischen und es etwa 20 Minuten einziehen lassen.



Bild 6: Alle Zutaten für die Zubereitung der Hähnchenbrustfilets.

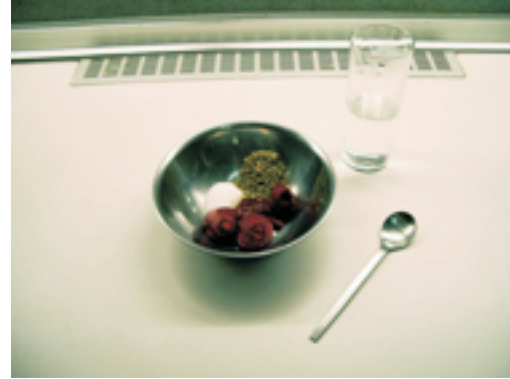


Bild 9: Als nächstes die Tomatensoße herstellen. Dazu Tomatenmark, Salz, Oregano und ein halbes Glas Wasser verrühren.

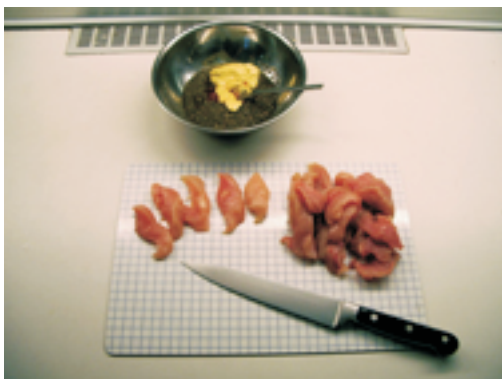


Bild 7: Während der Teig aufgeht, bereiten wir die Hähnchenbrustfilets zu. Das Fleisch zuerst putzen und in daumendicke Stückchen schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel miteinander verrühren.



Bild 10: Jetzt etwas Öl in eine Pfanne erhitzen und darin die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten anbraten.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 11: Für den Pizzabelag alles in mundgerechte Stücke schneiden.



Bild 14: Die Hälfte der kleinen Quadrate nur mit Olivenöl bestreichen und mit wenig Salz (am besten Meersalz), zerriebenem Rosmarin und nach Geschmack mit kleingeschnittenen Oliven belegen. Die andere Hälfte zuerst mit Tomatensoße bestreichen. Dann unterschiedlich je nach Geschmack belegen. Ebenso das große Hefeteigrechteck.



Bild 12: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt. Die Hefekugel in zwei Hälften schneiden.



Bild 13: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche Rechteckig ausrollen. Eine ausgerollte Hälfte in kleine Quadrate schneiden.



Bild 15 und Bild 16: Zuletzt über die belegten Pizzen (nicht über die mit Olivenöl bestrichenen) die Käsemischung streuen.



Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 17: Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 20 - 30 Minuten backen lassen.



Bild 18: Die kleinen Pizzen bei ca. 200°C etwa 10 - 15 Minuten backen lassen.



Bild 18: Guten Hunger!

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Käseecken

ergibt ca. 28 Stück

Teig:

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1-2 TL	Salz
1/4 l	Wasser
2 Eßl.	Olivenöl

Füllung:

100 g	Gouda
100 g	Parmesan
1 TL	Salz
1/2 TL	Oregano
	Pfeffer

Fritteuse auf 170 Grad, 5-7 Min.



Bild 3: Olivenöl und Wasser dazugeben und alles miteinander vermischen.



Bild 1: Alle Zutaten für die Käseecken.



Bild 4: Den Teig verkneten. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben, damit der Teig eine schöne knetbare Konsistenz bekommt.



Bild 2: Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermischen.



Bild 5: Den Teig zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet..

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 6: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt.



Bild 9: Jetzt werden die Käsecken in der Fritteuse (170 Grad, 5 - 7 Min.) frittiert.



Bild 7: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und ihn dann in kleine Rechtecke schneiden.



Bild 10: Nun Servieren.



Bild 8: Die kleinen Rechtecke mit der Käsemischung (geriebener Gouda, geriebener Parmesan, Oregano, Salz, Pfeffer) füllen.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Hefekrapfen

ergibt ca. 24 Stück

350 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
80 ml	Milch
50 g	Butter
2	Ei
1	Vanilleschote
200 g	Saure Sahne
50 g	Puderzucker zum Bestäuben
	Rote Grütze / Fruchtsoße

Fritteuse auf 170 Grad, 5-7 Min.



Bild 3: Die flüssige lauwarmer Mischung auf die Mehlmischung gießen.



Bild 1: Alle Zutaten für die Hefekrapfen.



Bild 4: Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet.



Bild 2: Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz, Vanilleschote) in einer großen Schüssel vermischen.

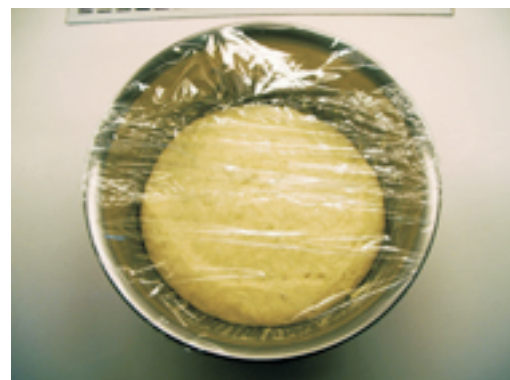


Bild 5: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt und kann jetzt weiterverarbeitet werden.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 6: Die Krapfen mit 2 EßL formen.



Bild 7: Die Hefekrapfen werden in der Fritteuse (170 Grad, 5 - 7 Min.) frittiert.



Bild 8: So sollte es aussehen.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Germknödel

ergibt ca. 13 Stück

500g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
200 ml	Milch
60 g	Butter
2	Ei
1 Dose	Pflaumenmus

20 Min. mit geschlossenem Topfdeckel ziehen lassen



Bild 3: Die flüssige lauwarmer Mischung auf die Mehlmischung gießen.



Bild 1: Alle Zutaten für die Germknödel abwägen.



Bild 4: Alles zusammen in der großen Schüssel verkneten. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben, damit der Teig nicht an der Schüssel kleben bleibt.



Bild 21: Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz) in einer großen Schüssel vermischen.

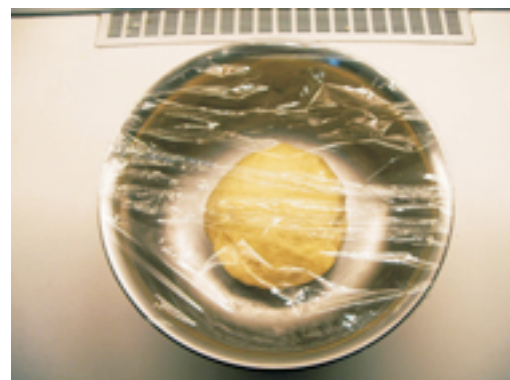


Bild 5: Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 6: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt und kann jetzt weiterverarbeitet werden.



Bild 9: In einem großen, breiten Topf 5 l Wasser aufkochen. 1 TL Salz dazugeben. Die Hälfte der Germknödel in das kochende Wasser legen. Die Temperatur auf die Hälfte herunterschalten. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Klöße 20 Minuten sieden lassen.



Bild 10: Nach etwa 20 Minuten haben die Klöße ihr Volumen verdoppelt. Mit einer Schaumkelle die Klöße herausheben und abtropfen lassen. Dann die andere Hälfte ebenso kochen.



Bild 7 und Bild 8: Die Hefeteigkugel in zwei Hälften teilen. Beide Hälften zu einer länglichen Rolle mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen. Die Rollen in 2 cm breite Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben plattdrücken bis auf eine Höhe von 0,5 - 1 cm. In die Mitte dieser Kreise jeweils einen großen Klecks (1 - 2 TL) Pflaumenmus setzen. Die Ränder hochklappen und gut zusammendrücken.



Bild 11: Mit Vanillesoße auf einem Teller anrichten. Den Germknödel mit Hilfe von zwei Gabeln in der Mitte aufreißen.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

Brioche

ergibt ca. 12 Stück

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Salz
1/4 l	Milch
2	Eier
100 g	Butter
50 g	Zucker
40 ml	Milch
1	Eigelb

200 Grad Umluft, 15-18 Min.



Bild 3: Die flüssige Mischung dazugeben und umrühren.



Bild 1: Alle Zutaten für die Brioche.



Bild 4: Den Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben. Damit er nicht so flüssig ist.



Bild 2: Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen.

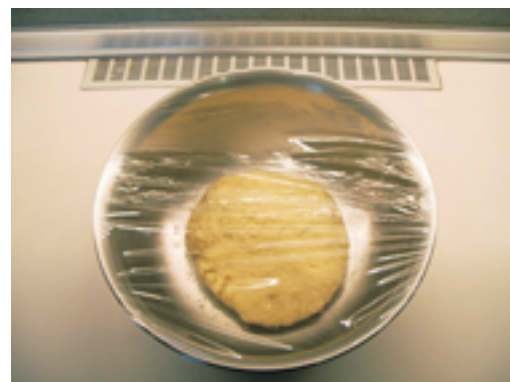


Bild 5: Den Teig zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit der Teig nicht an der Oberfläche antrocknet.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen

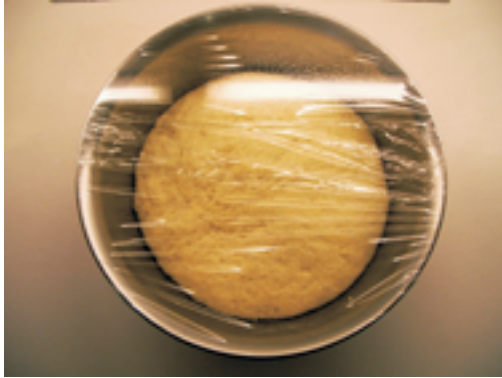


Bild 6: Nach etwa 2 Stunden hat sich das Teigvolumen verdoppelt.



Bild 9: Die Teigstücke, mit den Schnittkanten aufeinander, in die Form legen.



Bild 7: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 1/3 davon abschneiden.



Bild 10: Mit der Eigelbmischung bestreichen.



Bild 8: Die beiden Teigstücke zu Rollen ziehen (ca. 3 cm und 7 cm Durchmesser) und in jeweils 12 Stücke schneiden.



Bild 11: Bei 200 Grad 15 - 18 Min. abbacken.

Der perfekte Hefeteig - in 6 Variationen



Bild 12: Guten Appetit.