

Backen wie die Profis

Grundrezept Hefeteig für Blechkuchen

... für saftige und lockere Kuchen; frisch vom Blech




Hefeteig ist eine Teigart an die sich der ein oder andere Hobbybäcker nicht mehr herantraut, weil seine bisherigen, diesbezüglichen Backversuche oftmals nicht das gewünschte Ergebnis gebracht haben.

Das muss nicht sein, wenn Sie über eine optimale Rezeptur verfügen und Kenntnisse haben im richtigen Umgang mit dieser Teigart.

Unsere Rezeptur ist sowohl für Blechkuchen wie z.B. Pflaumen-, Butter- oder Streuselkuchen als auch für saftige Stückgebäcke wie z.B. leckere Mohnzöpfe hervorragend geeignet. Als Zutaten werden ausschließlich Mehl, Butter, Zucker, Eier, Salz und Hefe verwendet.

Das Geheimnis ist, dass wir zwei Teigarten im idealen Verhältnis elegant miteinander kombinieren. Das Ergebnis ist ein sehr homogener und gut zu verarbeitender Teig. Die Backergebnisse sprechen für sich.

Grundrezept Hefeteig für Blechkuchen (Pflaumenkuchen, Butterkuchen, Steuselkuchen ...)
Teigmenge ausreichend für 1 Blechkuchen 40 x 30 cm

Beschreibung	Zutaten	Menge	
<p>Alle Zutaten, außer den fertigen Mürbteig, in den Thermomix  geben und 2 Minuten / Teigstufe bearbeiten. Dann den gekühlten fertigen Mürbteig hinzugeben und eine weitere Minute / Teigstufe zu einem glatten und homogenen Hefeteig verarbeiten.</p> <p>Vor dem Aufarbeiten den Hefeteig 20 - 30 Minuten, mit einem Geschirrtuch abgedeckt bei Raumtemperatur, ruhen (gehen) lassen.</p>	Mehl	300 gr.	
	Butter	30 gr.	
	Zucker	30 gr.	
	Salz	6 gr.	
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.	
	Hefe (1 Würfel)	42 gr.	
	Wasser (handwarm / ca. 40°C)	135 gr.	
	Mürbteig (Grundrezept I : Eier- Butter-Mürbteig)	200 gr.	
	Summe	760 gr.	

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	richtet sich nach den herzustellenden Gebäcken. Siehe Gebäck-Rezepturen.	° C / ohne Umluft
Backzeit		Minuten

Tipp! Es empfiehlt sich, von dem Mürbteig eine größere Menge (z.B. 1.000 gr.) herzustellen und diesen 200 gr. portionsweise einzufrieren. Den vorportionierten Mürbteig holen Sie, am Tag bevor Sie den Hefeteig herstellen wollen, aus dem Froster und lagern diesen bis zur Verarbeitung im Kühlschrank. Durch diese Vorgehensweise haben Sie Ihren Hefeteig im Handumdrehen hergestellt.