

# 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 Mürbteig, mittels Küchenmaschine intensiv zu einem Teig verkneten. Werkzeug: Knethaken; Knetzeit: ca. 5 Minuten. Den Teig solange kneten, bis dieser sich von der Wandung der Rührschüssel löst. Dann den fertigen Mürbteig hinzugeben und beides nochmals ca. 2 Minuten intensiv miteinander verkneten, so dass ein homogener, glatter Teig entsteht. Vor dem Aufarbeiten 20 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.
	<b>Summe</b>	<b>760 gr.</b>

**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.