

Das HEFETEIG-ABC

Er ist ein wahrer Alleskönner in der Küche, bei Klein und Gross beliebt: der Hefeteig. Neben ein paar Zutaten, die meistens in jeder Küche zu finden sind, braucht Hefeteig vor allem zwei Dinge, bis er fertig ist: ein warmes Plätzchen und viel Zeit.



FLÜSSIGKEIT

In jeden Hefeteig gehört etwas Flüssigkeit wie Milch oder Wasser, die dafür sorgt, dass der Teig schön aufgeht.

EIER

Einige Hefeteige enthalten Eier. Die geben dem Teig eine schöne Farbe und mehr Geschmack.



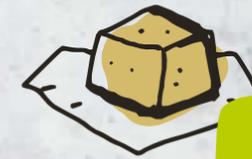
ZUCKER & SALZ

Zucker verleiht dem Teig Süsse und ist ein zusätzlicher Nährstoff für die Hefe. Salz dient als Geschmacksverstärker.



FETT

Butter, Margarine oder Öl gehören in die meisten Teige. Diese Fette verstärken den Geschmack.



HEFE

Damit der Teig schön luftig wird, braucht er Hefe. Hefe ist ein speziell gezüchteter Pilz, der entweder als Frischhefewürfel

MEHL

Das Mehl ist das Gerüst für den Teig. Je nach Mehlsorte gibt es einem Teig den besonderen Charakter.



Noch mehr
spannendes Kochwissen
gibt es auf
littlefooby.ch/wissen