

Zuletzt vollendet wunderbares toskanisches Olivenöl den Salat von Bohnenkernen mit Tomaten. Das Einfache ist eben oft auch das Beste.

## **Grundrezept Hefeteig**

**Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer**

Die Grundlage für viele Rezepte ist ein Hefeteig.

### **Zutaten für sechs Personen:**

- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- circa 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz (für den süßen Hefeteig bis zu 100 g Zucker, 1 Prise Salz)
- 2 Eier
- 1 EL Zitronensaft
- abgeriebene Zitronenschale



Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die Hefe in einer Tasse in einem guten Schuss lauwarmen Milch auflösen. In eine Kuhle ins Mehl schütten und zugedeckt zehn Minuten gehen lassen.

Die Butter schmelzen. Die Maschine einschalten und die flüssige Butter dazugeben – aber nicht direkt auf die Hefe. Den Zucker und das Salz, die Eier, die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft ebenfalls hinzufügen, dabei so viel Milch angießen, wie nötig. Kneten, bis sich der Teig glatt von der Schüssel löst.

Eine Stunde an einem warmen Ort gut zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sich etwa verdoppelt hat. Dann nochmals durchwalken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 Zentimeter dick ausrollen.