

# Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.



Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

## **Zutaten:**

### ***Vorteig:***

200 gr. Weizenmehl Type 550

25 gr. Hefe

160 gr. Milch

### ***Hauptteig:***

380 gr. Weizenmehl Type 550

15 gr. Hefe

85 gr. Zucker

80 gr. Butter

3 g Salz

50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)

35 gr. Milch

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1/2 Vanilleschote (Mark)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker

Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

**Zubereitung:**

Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Rührelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.