



Bäckerei runi

Kurs Hefengebäck-Spezialitäten

Beschreibung

Kursnummer	E-147
Max. Teilnehmer	12 Personen
Dauer	2 Kurstage Je 4 Lektionen zu 50 Min.
Datum	26. Oktober und 02. November
Wochentag	Mittwoch
Zeit	18:00–21:50 Uhr
Kursgeld	CHF 112.—



Zutaten für Hefeteig süß

3

300 g Mehl

½ TL Salz

40 g Zucker

60 g Butter, weich

21 g Frischhefe

1.5 dl Milch, lauwarm



Zubereitung

4

- ✓ Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
- ✓ Das Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen.
- ✓ Die Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.



- ✓ Die Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen.
- ✓ Den Teig kneten und schlagen bis er weich und elastisch ist.
- ✓ Den Teig in eine Schüssel legen und mit feuchtem Tuch zugedeckt aufgehen lassen.



Warenkunde Hefeherstellung

6

