

## PRÜFUNGSWISSEN KOMPAKT: HEFEFEINTEIGE.

Es gibt drei unterschiedliche, und zwar den leichten, den mittelschweren und den schweren Hefefeinteig.

Diese unterscheiden sich in ihrem Fettgehalt. Der Leichte hat wenig Fett, der Mittelschwere hat ein bisschen mehr und der Schwere hat viel Fett.

Als Beispiel: Ein leichter Hefefeinteig ist zum Beispiel ein Berliner. Ein mittelschwerer Hefefeinteig wird zum Beispiel als Unterlage verwendet für Blechkuchen – Mohnkuchen, Kirschkuchen – damit die Masse auch dort draufhält. Beim schweren Hefefeinteig ist es zum Beispiel der Stollen, aber über den sprechen wir später noch einmal.