

HEFEFEINTEIGE

Hefefeinteige werden in drei Kategorien eingeteilt: Es gibt einmal leichte Hefefeinteige, mittelschwere Hefefeinteige und schwere Hefefeinteige.

Beispiele für den leichten Hefefeinteig sind zum Beispiel Streuselschnecken oder Milchbrötchen. Der leichte Hefefeinteig enthält maximal 100 Gramm Fett aufs Mehl gerechnet. Durch den geringen Fettanteil ergibt sich natürlich auch eine relativ kurze Frischhaltung.

Beispiele für mittelschwere Hefefeinteige sind zum Beispiel Hefezöpfe oder sonstige Flechtgebäcke, aber auch die Grundlagen für Blechkuchen, zum Beispiel Butterkuchen oder Streuselkuchen, ist ein mittelschwerer Hefefeinteig. Der mittelschwere Hefefeinteig hat bis zu 20% Fett aufs Mehl gerechnet.

Bei den schweren Hefefeinteigen haben wir weit mehr als 20% Fett drin. Bei Stollen sind es zum Beispiel über 40% oder Brioche, Savarin. Das sind Beispiele für einen schweren Hefefeinteig oder Gebäcke aus schwerem Hefefeinteig und die sind in der Regel sehr lange, frisch und haltbar.

Der typischste Fehler bei der Herstellung von Hefefeinteigen ist, dass man die Teigtemperatur nicht einhält. Wenn du zum Beispiel einen schweren Hefefeinteig mit viel Fett – meistens Butter, das schmeckt einfach am besten – herstellst, musst du gucken, dass du deinen Teig relativ kühl führst. Das heißt maximal 24 Grad. Je weniger Fett drin ist, desto unsensibler ist dein Teig, was die Teigtemperatur angeht. Wenn du nur einen leichten Hefefeinteig herstellst, ist es nicht so schlimm, wenn du auch mal 26 Grad bei deinem Teig erreichst.

Außerdem wichtig, wenn du noch eine schwere Füllung in deine Teige geben möchtest, solltest du auf jeden Fall einen leichten Hefefeinteig als Grundlage verwenden. Zum Beispiel für Zimtschnecken oder auch wenn du Plunder herstellen möchtest. Wenn du noch Fett eintourierst, ist es wichtig, dass du als Grundteig einen leichten Hefefeinteig herstellst.