



So schmeckt Brandenburg

# Herzhafter Hefeteig

Ein Rezept von Alex Flohr

## Zutaten Hefestück

140g Weizenmehl 405  
11g Hefe  
90g Wasser

## Zubereitung

Hefe in Wasser auflösen

Mehl unterrühren

Min. 30 Minuten stehen lassen



## Zutaten Teig

140g Weizenmehl  
20g Öl oder Margarine  
6g Salz  
70g Wasser

## Zubereitung

Alle Zutaten zusammengeben und 10-15 min kneten

Danach 10-20 min bei Raumtemperatur stehen lassen, dann aufarbeiten

## Zutaten Streusel

100g Butter weich  
200g Zucker  
200g Weizenmehl  
Prise Salz  
Vanillezucker

## Zubereitung

Butter und Zucker weich kneten

Mehl dazugeben

Bis zum Streusel kneten, dann aufarbeiten