

# Hefebrot

Zutaten:

1 kg Mehl  
2 Würfel Frischhefe oder 2 Päckchen Trockenhefe  
4 Tl. Salz  
4 gestr. El. Zucker an den Rand des Mehls geben  
½ l Milch  
250 g Margarine

Milch und Margarine erwärmen

Alle Zutaten vermengen und gut kneten. In eine Schüssel geben-  
abdecken- gehen lassen.

Dann nach belieben weitere Zutaten zum Teig geben.

- gemischte Kräuter
- Röstzwiebeln
- Schinkenwürfel
- geriebenen Käse
- Nüsse
- ...

Das Brot bei 170° C ca. 40 Minuten backen. Aus dem Teig können  
auch kleine Brötchen gebacken werden, diese ca. 15-20 Minuten bei  
170° C backen.

**Auch sehr lecker: Hefeschnecken mit Füllung:**

Hefeteig herstellen, diesen nach der Gehzeit rechteckig ausrollen. Eine  
Füllung aus Schinkenwürfel, geriebenen Käse, Kräutern... mixen-  
dazu Eier geben (2-3). Den ausgerollten Teig mit der Masse  
bestreichen, Teig einrollen und dann Stücke ca. 1 cm dick schneiden.  
Auf ein Backblech legen und bei 170 °C ca. 30-40 Minuten backen.