Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:
Director: Mag. Renate Plöchl
Deputy director: Mag. Julian Sagmeister
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:
Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at
Telephone: +43(732) 7720-53100

warmer Luft trocknen. Sollte das Ganze zu dick werden, muß man noch etwas Himbeersaft hinzufügen. Man kann auch statt Himbeer- Johannisbeer- oder Erdbeersaft nehmen.

Hefenteig.

1006. Hefenstück (Stellteig).

Zum Gelingen dieses Teiges ist gute Hefe durchaus erforderlich, diese treibt den Teig in die Höhe und macht ihn locker, während er bei schlechter Hefe fest, hart und klitschig wird. Der Hefenteig muß in einem zugfreien, warmen Raum mit erwärmten Ingredienzien bereitet werden; auch nicht das Kleinste darf kalt dazu gegeben sein, weil es das Aufgehen des Teiges hindern würde. Man stellt zu diesem Zwecke das Mehl schon mehrere Stunden vorher in die Nähe eines warmen Ofens, oder in einen fast verkühlten Ofen; ebenso die Butter, wenn diese nicht ganz zergangen sein soll, die Milch, den Zucker, das Salz, kurz Alles, was in den Teig hinein soll, nur die Hefe läßt man bis zum Ansetzen des Hefenstücks im Kalten liegen. Das Hefenstück kann in den verschiedensten Arten angesetzt werden, gewöhnlich zerpflückt man hierzu die Hefe in kleine Stücke, gibt einen Theil der Milch lauwarm darüber und wenn sie erweicht ist, welches in kurzer Zeit geschehen kann, quirlt man Beides ganz klar, streut dann so viel Mehl dazu, daß es wie ein dicksämiges Milchmus ist, gibt noch etwas Zucker hinein, deckt darauf den Topf, welcher nur halb voll sein darf, zu, und stellt ihn an einen warmen Ort. Man übertreibe aber in keiner Weise diese Wärme, denn sowohl die Zuthaten wie auch die Wärme des Platzes, wo das Hefenstück und der Teig aufgehen sollen, dürfen nicht mehr als knapp lauwarm sein, mehr Wärme würde nur schädlich einwirken. Nach ungefähr 20 Minuten wird das Hefenstück so gestiegen sein, daß der Topf voll und die aufgegangene Masse zum weiteren Gebrauch fertig ist. — Ein anderes Hefenstück bereitet man, indem man die Hefe in kaltem Wasser erweichen läßt, dann dasselbe vorsichtig abgießt, die Hefe mit etwas lauwarmer Milch verquirlt und sie danach mit dem vierten Theile des zum Backen bestimmten Mehles zu einem weichen Teig anrührt, welchen man an einem warmen Orte aufgehen läßt, um ihn als Hefenstück nach Vorschrift zu verwenden. Man kann auch anstatt der zuerst angegebenen Weise, das Hefenstück in einem Topfe anzuquirlen, dasselbe in der gleichen Art, mitten in dem Mehle in einer Schüssel rühren, und dann das Ganze zum Aufgehen warm stellen. Es gibt auch ein Hefenstück, wenn man, nachdem das Mehl in eine Schüssel geschüttet ist, eine Vertiefung in dasselbe macht, die Hefe