



Gesamt: 20min



1 Stück



einfach

## Zutaten

### Teig

200 g Milch  
1 Würfel Hefe  
10 g Zucker  
80 g Sanella  
80 g Zucker  
500 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Stück Ei

## Zubereitung

Milch, Hefe, 10 g Zucker in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **2 Min/37°/Stufe 2** rühren. 10 Min warten bis die Hefe anfängt zu arbeiten dann Sanella (oder Butter), Zucker, Ei in den  "Mixtopf geschlossen" und noch mal **2 Min/37°/Stufe 2** rühren.

Mehl und Salz in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **3 Min./  "Modus „Teig kneten“** kneten.

Den Teig nun so lange im geschlossenen  "Mixtopf geschlossen" gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Dann nochmal **2 Min/  "Modus „Teig kneten“** kneten.

Dann evtl. noch mal etwas gehen lassen und dann weiter verarbeiten. Entweder mit einer Nudelrolle ausrollen und aufs Blech legen und belegen, oder Hefeklöße formen und im Varoma garen oder oder oder...

Beschreiben Sie hier die Zubereitungsschritte Ihres Rezepts



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Bärbel W.](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>