

Séissen Hiefdeeg

Wat brauch ech?

- 500 g Miel
- 1 Wierfel frësch Hief
- 2 Eeër
- ½ Téiläffel Salz
- 50 g Zocker
- 50 g geschmolte Botter
- Ongeféier 200 ml wootlech Mëllech



Preparatioun

1. D'Miel an eng Réierschossel ginn, d'Hief driwwer verdeelen an drënner mëschen. D'Ee, d'Salz den Zocker, de Botter an d'Mëllech dobäi ginn. Alles mat engem Mixer zu engem glaten, geschmeidegen Deeg verkniwwele, bis en sech vun der Schossel léisst. Den Deeg zougedeckt bei Zëmmertemperatur goe loossen, bis dass en dat duebelt vun sengem Volumen erreecht huet. (1. Rouphase)
2. Den Deeg zesummendrécken an op enger bemielter Schaffuewerfläch kräfteg duerchknieden. Zum gewünschte Gebäck ausrollen oder ausformen a virum baken bei 180-200°C nach eng Kéier goe loossen. (2. Rouphase)