

Hefezopf

Die Zutatenliste:

700 g Calenberger Brötchenmehl T 550 (kleberstark)

100 g Butter (lauwarm)

1 Würfel Hefe (oder 11 g Trockenhefe)

80 g Zucker

1/2 Tüte Vanillezucker (kann auch weggelassen werden - reine Geschmackssache...)

7 g Salz

280 g Milch (lauwarm)

1 Ei + zusätzlich 1 Eiweiß (das zweite Eigelb wird später zum Bestreichen benötigt)

wahlweise Rosinen oder Sultaninen (schmeckt aber auch ohne gut)

Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Rosinen und Hefe trocken vermengen, dann Milch, Ei und die Butter zugeben und in der Knetmaschine erst 2 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Der Teig sollte jetzt glatt und nicht zu fest sein.

Teigruhe 20 Minuten. Die Teigttemperatur sollte idealerweise bei 26° C liegen.

Dann den Teig aus der Maschine nehmen und von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz leicht durchkneten. Mit dem Teigschaber in drei Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen Rollen formen. Der Ausbund des Hefezopfs wird schöner, wenn dieses letzte Aufarbeiten mit etwas Roggenmehl als Streumehl vorgenommen wird. Die drei Teigstränge locker flechten und auf Backpapier bei gut 30° und hoher Luftfeuchtigkeit eine halbe Stunde gehen lassen.

Das verbliebene Eigelb mit einer kleinen Prise Salz und ein paar Tropfen Milch vermengen und damit den Zopf großzügig nach der letzten Gare und vor dem Backen einstreichen. Das gibt eine schöne, glänzende Gebäckoberfläche und lässt den Zopf beim Backen besser aufgehen, ohne dass er reißt.

Den Ofen mit Ober- und Unterhitze auf 190° C vorheizen. Auf ein unten im Ofen liegendes Backblech wird eine halbe Tasse Wasser gekippt, wenn der Zopf in den Ofen kommt. Der Zopf selber sollte entweder auf einem heißen Backstein oder auf einem Backblech, das mit vorgeheizt wurde, ausgebacken werden.

Der Schwaden bleibt ca. 25 min im Ofen. Backzeit insgesamt 30 - 35 Minuten.



Der Teig ist auch hervorragend geeignet für Hefestuten, Martinsbrezeln, Stutenkerle und Kaffeehörnchen.