



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Frischer Hefezopf

Zutatenliste

1 kg Weizenmehl 405
500 ml Milch, lauwarm
100 g Zucker
42 g frische Hefe
150 g Butter, weich
2 TL Salz
2 Eier
1 EL Zitronenabrieb
1 Ei
2 EL Hagelzucker
Fett für die Form

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazu und alles zusammen so gut verrühren, bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat. Zitronenschale und Eier dazugeben und alles zusammen gut verquirlen. Am besten kurz mit einem Zauberstab, ansonsten mit dem Handmixer. Diese Flüssigkeit in einem Schwung zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz dazu und sofort alles zusammen kräftig verkneten.

So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Von Hand etwa 10 Min., mit der Küchenmaschine entsprechend weniger. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. (Kann 2 Stunden dauern.)

Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig darauf geben und diesen von Hand nochmals durchkneten.

Nun kommt das Formen. Man kann den Zopf aus drei Strängen flechten.



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Den Zopf diagonal auf das gefettete, oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Nun ein ganzes Ei sehr gut verquirlen, am besten mit Hilfe des Mixers, und eine Prise Zucker und Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, weil der mit Ei bestrichene Zopf dann nicht schwarz wird beim Backen. Nach Wunsch schön dick mit Hagelzucker bestreuen. Jetzt sollte er nochmals 30 Min. gehen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Manche empfehlen Ober- und Unterhitze, da der Zopf bei Heißluft schneller trocken werden kann, weil er zu schnell aufgeht und dadurch zu viel Luft in den Teig kommt. In diesem Fall den Backofen auf 180 °C vorheizen, weil der Zopf bei Ober-/Unterhitze eine höhere Temperatur braucht.

Auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 30 - 35 Minuten backen. Der Zopf sollte eine karamellfarbene Bräunung haben. Ob er wirklich durchgebacken ist, lässt sich leicht feststellen. Einfach mit dem gekrümmten Finger gegen die Unterseite klopfen. Klingt es hohl, ist er fertig.

Guten Appetit!