

Hefezopf



ZUTATEN:

500 g Weizenmehl (Type 550)

100 g Zucker

6 g Salz

75 g Butter

25 g Hefe

60 g Ei (1 Ei, Gr. M)

150 g Milch

1 q Vanille

1g Zitrone

75 g Rosinen mit 10g Rum (für zwei Zöpfe)

ZUBEREITUNG:

Die Rosinen mit dem Rum vermengen - falls Ihr Rosinen in Eurem Hefezopf haben möchtet.

Die Zutaten (bis auf die Rosinen) alle in die Maschine geben und für 8 Minuten im langsamen und 6 Minuten im schnellen Gang verkneten. Mit einem Fenstertest könnt Ihr herausfinden, ob er fertig ausgeknetet ist. Dafür zwischen den Fingen den Teig dehnen, bis man hindurchschauen kann.

Jetzt die Rosinen noch kurz unterkneten - wenn Ihr möchtet.

Dem Teig jetzt mindestens 1h entspannen zu lassen. Danach den Teig in drei gleich große Teile unterteilen. Diese rundwirken und dann leicht länglich vorrollen. Jetzt langrollen und die Enden etwas spitz formen.







Hefezopf



Zum Flechten die drei Teigstränge nebeneinander gerade vor Euch hinlegen.

Tipp: Vor dem Flechten alle Stränge mit etwas Roggenmehl bestauben.

Nun bis zur Mitte hin immer nacheinander den äußeren Strang über den Mittleren legen. Dann einmal drehen und das Ganze wiederholen. Die Enden gut zusammen drücken.

Dann auf's Blech ablegen und mit Ei abstreichen.

Nach einer Stunde Wartezeit nochmals abstreichen mit Ei. Wer den Hefezopf mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen möchte, kann das an dieser Stelle jetzt tun.

Jetzt nochmals 1h gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Sobald sich das Volumen ver-1,5-facht bis verdoppelt hat, ab in den Ofen. Dann die Zöpfe für ca. 20 Minuten backen.



