

Hefezopf

500g Mehl
65g Zucker
200ml Milch
3/4 Würfel Hefe
1 Ei
1 Prise Salz
65g Butter



Die Milch zuerst erwärmen, nicht zu heiß, sonst werden die Hefepilze abgetötet und nix is mit aufgehen. Nur lauwarm, damit die Hefe sich schön wohl fühlt (miehenwarm würde meine Mama sagen). Die Hefe darin auflösen.

Das Mehl in die Rührschüssel geben, Zucker, Ei und Salz dazu und zuletzt die Hefemilch darüber gießen. Mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe oder mit den Händen grob zusammen kneten, dann die Butter dazu geben und weiter kneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entstanden ist.

Nun muss der Teig gehen und da scheiden sich die Geister, wie es denn nun am besten funktioniert. Meiner will zum Beispiel vor der Heizung überhaupt nicht. Am besten geht der Hefeteig bei mir, wenn ich ihn zuerst mit einem nassen und zusätzlich mit einem trockenen Tuch bedecke (Hefeteig mag feuchte Wärme ohne Luftzug) und dann bei 50°C in den Backofen stelle. Ich unterstelle meinem Backofen mal, dass er kälter ist, denn normalerweise müsste das dem Teig viel zu warm sein. Mit dieser Methode geht der Teig aber zumindest bei mir wie blöde. Mit welcher Methode auch immer, der Teig muss nun 40 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Nach dieser Zeit den Teig noch einmal grob durchkneten. Dann in drei gleiche Portionen aufteilen und zu Strängen formen. Zu einem hübschen Zopf flechten und dann mit einem Tuch bedeckt nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

In dieser Zeit den Ofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen. Nach Ablauf der Ruhezeit den Zopf mit etwas Milch bestreichen und ca. 20-25 Minuten backen. Zwischendurch mal vorbei schauen und ihn mit Backpapier abdecken, sollte er schon gut Farbe bekommen haben.

Kleiner Tipp: Zerknüllt man das Backpapier, behält es seine Form und wird nicht vom Gebläse im Ofen weg geweht.