

Hefezopf

MEHLKOCHSTÜCK:

150g Milch
30g Weizenmehl Type 550

HAUPTTEIG:

Mehlkochstück
225 g Milch
5 g frische Hefe
120 g Lievito Madre, aufgefrischt oder
5 g frische Hefe
720 g Weizenmehl Type 550
80 g Zucker
2 Eier
7 g Salz
100 g Butter (kalt), in Stücken
1 TL Vanilleextrakt



Für die Eistreiche: 1 Eigelb und 1
Portion Kaffeesahne oder etwas Milch +
1 Prise Salz
Hagelzucker oder gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Mehl und Milch in den Mixtopf geben kurz auf Stufe 4 verrühren und dann 6 Min./ 75°C/ Stufe 2. Anschließend in eine kleine Schüssel mit Deckel (Elfe) umfüllen und abkühlen lassen (mindestens 2 h oder über Nacht).

Milch, Hefe, Lievito Madre, 150 g vom Mehl und 20 g des Zuckers in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 3 mischen. Diesen Vorteig abgedeckt für 30 Minuten im Mixtopf ruhen lassen. Alle weiteren Zutaten für den Teig, bis auf Butter und Salz hinzufügen, 4 Min./Teigknetstufe. Dann Butter und Salz hinzufügen und nochmals 2 Min./Teigknetstufe. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt für 3-4 h bei Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit den Teig 3 x dehnen und falten. Danach zu einem großen Zopf flechten und in den Ofenmeister legen. Mit der Eistreiche bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker und/ oder gehobelten Mandeln bestreuen. Nochmals abgedeckt 30 min. bei Zimmertemperatur gehen lassen und danach in den kalten Backofen stellen. Backofen auf 190 °C einstellen und 40 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Danach den Deckel entfernen und ca. 10-15 Minuten (Sichtkontakt) weiterbacken, erst dann bekommt er seine Bräune.

Nach dem Backen den Zopf herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Ofenmeister, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN