

Hefezopf, kurze Gare aus dem Ofenmeister

Zutaten:

250 g Milch
30 g Zucker
20 g frische Hefe
650 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz
2 Eier
130 g Butter in Stücken

Für die Eistreiche:

1 Eigelb
10 g Kaffeesahne



Zubereitung:

Hefe, Milch und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei und Salz zufügen und verrühren (Thermomix 2 Min./Teigknetstufe). Die Butter flöckchen weise zufügen und in ca. 3 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben und in 3 gleich schwere Stücke teilen und diese jeweils rund und langwirken. Abgedeckt ca. 10 min. entspannen lassen.

Sodann die Teigstücke jeweils zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen, und zu einem 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. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sodann den Ofenmeister in den heißen Backofen stellen und 40 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Danach den Deckel entfernen und ca. 5-10 Min. (Sichtkontakt) weiterbacken, erst dann bekommt er seine Bräune. Stäbchenprobe durchführen!

Nach dem Backen den Zopf mit Milch abstreichen für einen schönen Glanz und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Brotliebe, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN