Watteweicher Hefezopf mit Vollkornmehl
vom Ofenzauberer

Zutaten:

500 g Milch
100 g Birkenzucker oder Zucker
20 g frische Hefe
500 g helles Weizenvollkornmehl
500 g Weizenmehl Typ 550 oder Zopfmehl
20 g Salz
2 Eier
1 EL Zitronenabrieb
150 g weiche Butter
Mandelblättchen

Alternativ mit Füllung:
125 g Vanillepudding (Fertigprodukt oder selbst gekocht)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb mit etwas Kondensmilch und 1 Prise Salz vermischt

Glasur:
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft, frisch

Zubereitung:

Milch leicht erwärmen, Hefe und Zucker zugeben und gut verrühren. Anschließend alles außer der Butter dazugeben und 3 Min. langsam kneten. Weiche Butter nach und nach zugeben und nochmals 8-10 min. zu einem homogenen Teig kneten.

Den Teig in die große geölte Edelstahl Rührschüssel geben und 1,5 Stunden abgedeckt gehen lassen (mindestens bis er sich verdoppelt hat!). Nach 45 min. kräftig dehnen und falten.

Sodann den Teig auf die Teigunterlage geben und in 2 gleich große Stücke teilen.

Ich habe einen Zopf mit Vanillepudding gefüllt und den anderen Natur gelassen.

Ein Teigstück mit dem Teigroller zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen und mit dem Pudding bestrichen. Von der längeren Seite aus den Teig fest aufrollen und mit dem Nylonmesser am Schluss entlang mittig teilen und die 2 Stränge zu einem Zopf verdrehen.

Die andere Teigkugel habe ich in 3 Portionen geteilt. Jede Portion zu einem langen Teigstrang gerollt und die Teigstränge jeweils im Wechsel übereinandergelegt und zu einem Zopf geflochten. Die beiden Enden nach unten einschlagen.

Hefezöpfe auf den ggf. gefetteten Ofenzauberer gelegt und nochmals 30 min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen gelassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eigelb mit Salz und Kondensmilch vermischen und die Hefezöpfe damit vorsichtig bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Den Ofenzauberer in das unterste Drittel auf das Rost in den Backofen stellen und in ca. 40-45 Min. im vorgeheizten Backofen auf Sichtkontakt fertig backen.

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Hefezöpfe vom Stein nehmen und mit der Glasur überziehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, großer Ofenzauberer, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN