

Frühstückshefzopf

Zutaten:

Teig:

230 g Buttermilch, zimmerwarm
10 g frische Hefe
500 g Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
10 g Nuss Creme von Edelschmaus
40 g Lievito Madre (optional)
20 g Zucker
75 g Butter, zimmerwarm
1 Ei, Größe M

Zum Bestreichen:

1 Eigelb mit etwas Kondensmilch verquirlt



Zubereitung:

Alle Zutaten in den Thermomix geben und 4 min. Teigknetstufe.

Den Teig auf die Teigunterlage geben und in 3 gleich große Stücke portionieren. Teiglinge rund formen. Danach die Teigstücke nach und nach – in mehreren Intervallen – länglich zu je einem Strang rollen. Die ausgerollten Stränge zu einem Zopf flechten.

Den Zopf in den gefetteten Zauberkasten legen und über Nacht, d.h. für 10-14 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gare den Zopf vorsichtig mit verquirltem Eigelb und Kondensmilch bestreichen.

Den Zopf ins unterste Drittel des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 40-45 Min. auf Sichtkontakt goldgelb backen. Wenn er zu dunkel wird, abdecken.

Verwendete Produkte: Zauberkasten, Teigunterlage, Teigschaber und Schneider Set, Silikonpinsel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN