

Hefezopf

Zeitlicher Aufwand: ca. 20 Min (+ Gehzeit: ca. 1,15 Std. und Backzeit: ca. 30 Min.)

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich

Menge: 1 Hefezopf

Zutaten

500g Mehl

0,5 Würfel frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)

90g Zucker

1 TI Salz

1 TI Vanilleextrakt

220ml Milch (lauwarm)

1 Eigelb

80g Butter (weich bis flüssig)

Zum Bestreichen

1 Eiweiß

Hagelzucker (nach Bedarf)



Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die weiche Butter in eine Schüssel geben und verkneten. Ich nutze dafür gerne eine Küchenmaschine, aber auch ein Handrührgerät mit Knethaken eignet sich sehr gut.
2. Nach wenigen Minuten die weiche Butter hinzufügen. Fett sollte nicht direkt mit der Hefe in Kontakt kommen, da es die Wirkung der Hefe beeinträchtigen kann. Besonders bei frischer Hefe ist dieser Schritt wichtig, damit der Teig optimal aufgeht.
3. Alle Zutaten anschließend mindestens 5–10 Minuten gut verkneten. Den Teig anschließend 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Danach den Teig in drei gleich große Stücke teilen (ich wiege es immer ab) und zu Strängen rollen. So wird der Hefezopf schön gleichmäßig. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Küchentuch abgedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Sobald der Ofen gut vorgeheizt ist, den Hefezopf mit Eiweiß bestreichen, (nach Bedarf mit Hagelzucker bestreuen) und für ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Mein persönlicher Tipp:

Ich empfehle frische Hefe, sie lässt den Teig wunderbar aufgehen und der Hefezopf schmeckt besser. Unbedingt mit Hagelzucker bestreuen, das toppt ihn geschmacklich nochmal.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥