

FLAUMIGER HEFEZOPF

TIPPS UND TRICKS FÜR SICHERES GELINGEN!



STÜCK

1 Zopf ca. 900 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

ca. 15 h



ZEIT AM BACKTAG

ca. 2h10min



SCHWIERIGKEITSGRAD

1/3

ZUTATEN

500 g	Weizenmehl W480/405
275 g	Wasser (24 °C)
75 g	feiner Kristallzucker
5 g	Vanillezucker
50 g	Butter, Raumtemperatur
10 g	Salz
10 g	Hefe
1	Eigelb

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

1 Ei zum Abstreichen

Roggenmehl R500 zum Aufarbeiten

Hagelzucker zum Bestreuen

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 180 °C Ober/Unterhitze



Backdauer ca. 40 min

TEIGBEREITUNG

Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe darin auflösen, dann Weizenmehl Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronenabrieb zugeben und 2 Minuten langsam und dann etwas schneller kneten. Wenn der Teig Struktur hat, die Butter und das Salz zugeben und den Teig glatt auskneten. In eine mit Öl ausgepinselte Teigwanne geben, abdecken und bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen, dabei nach 30 Minuten den Teig falten. Die Teigwanne dann über Nacht (mindestens 12 Stunden) in den Kühlschrank stellen. Der Teig ist weich, mehr Festigkeit zum späteren Flechten erhält er durch die Gare im Kühlschrank.

AUFARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann den Teig in drei gleich große Teile portionieren, rundschieben und abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen. Danach die Teiglinge zu Strängen auslängen, die Stränge in Roggenmehl wälzen und zum Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen, mit verquirltem Ei abstreichen und mindestens 40 Minuten ruhen lassen. Dann ein zweites Mal mit Ei abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

BACKEN

Den Zopf in den auf 180 °C Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und ca. 40 Minuten goldbraun backen.