

VEGANER HEFEZOPF

SCHNELL, EINFACH & SUPER FLAUMIG



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	vegane Hafermilch (24 °C)
50 g	Sonnenblumenöl
10 g	Hefe
75 g	feiner Kristallzucker
5 g	Vanillezucker
10 g	Salz
10 g	Hefe

Hafermilch und Ahornsirup zum Abstreichen

Roggenmehl R500 zum Aufarbeiten
Hagelzucker zum Bestreuen

TEIGBEREITUNG

Hafermilch mit Öl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe darin auflösen, dann Weizenmehl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb zugeben und 2 Minuten langsam und dann etwas schneller glatt auskneten.

Den Teig 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.

AUFARBEITUNG

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 und mindestens 40 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Backen einen Esslöffel Hafermilch mit etwas Ahornsirup vermischen, den Zopf damit abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

BACKEN

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

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 180 °C Ober/Unterhitze



Backdauer ca. 40 min