Hefezopf

Definitiv zu groß für ein vollständiges, schönes Foto

Mein erster Hefezopf, den ich zubereite. Aber da ich in letzter Zeit fast nur Rührkuchen in unterschiedlichsten Varianten zubereitet habe, musste mal eine Veränderung her.

Die Zubereitung des Hefeteigs ist etwas aufwändiger, da er insgesamt gut zwei Stunden gehen muss.

Beim Flechten des Zopfes hatte ich ein Problem. Ich habe wenig Erfahrung mit Flechten und auch keine Tochter, der ich das Haar flechten kann. Ich habe den Zopf dann einigermaßen zusammengeflochten, die Teigrollen verbinden sich dann ja auch.

Der erste Hefezopf ist aber ganz gut gelungen.

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe

- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 ½ TL Salz
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 20 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 2 Stdn. | Backzeit 25 Min.

Milch in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Hefe in eine Rührschüssel zerbröseln, etwas lauwarme Milch und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren.

Mehl, 1 Ei, restliche Milch und Salz dazugeben und mit dem Rührgerät mit Knethaken auf niedriger Stufe drei Minuten verrühren. Dann auf hoher Stufe fünf Minuten verrühren. Butter portionsweise in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Auf hoher Stufe nochmals fünf Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Rührschüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an eine warme Stelle stellen und Teig 1 Stunde gehen lassen.

Auf ein großes Arbeitsbrett etwas Mehl geben. Teig darauf geben und kräftig durchkneten. In drei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Teigkugeln zu jeweils etwa 40 cm langen Rollen ausrollen. Rollen auf dem Arbeitsbrett nebeneinander legen und locker miteinander verflechten. Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einpinseln. Man kann auch Backpapier verwenden. Hefezopf auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen 1 Ei in eine Schale geben und verquirlen. Pinienkerne grob hacken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Hefezopf mit einem Küchenpinsel mit dem Ei bestreichen.

Pinienkerne auf dem Hefezopf verteilen. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Gut gelungen

Backblech herausnehmen und Hefezopf abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.