

Hefezopf

Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung eines Hefezopfes im Foodblog veröffentlicht. Dieses Rezept veröffentliche ich jedoch auch, denn es ist das erste Rezept, bei dem ich mangels Milch für die Zubereitung Wasser verwende. Aber ein Pizzateig wird ja auch mit Hefe und Wasser zubereitet, nicht mit Milch.



Einfach und lecker

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 TL Salz
- 250 g Wasser
- 25 g Hefe
- eine Portion gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Backzeit 30 Min.

bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Wasser in einem Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen und Hefe darin auflösen.

Zucker und Salz vermischen. Wasser mit der Hefe dazugeben und alles verrühren. Mehl dazugeben und nochmals gut vermischen. Mit der Hand gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, zudecken und 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten. Aus dem Teig zwei dicke, längliche Stränge formen und rollen. Backpapier auf ein Backblech legen. Stränge nebeneinander legen und einen Zopf daraus bilden bzw. wickeln. Zugedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn Sie ein Ei vorrätig haben, verquirlen Sie es in einer Schale und bestreichen Sie mit dem Backpinsel die Oberseite des Hefezopfes damit, bevor Sie dann die Mandeln draufgeben.

Eine Portion gehackte Mandeln auf die Oberfläche des Hefezopfes geben und festdrücken.

Hefezopf auf dem Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!