

Rezept:
Hannes Weber
Hefezopf

Freitag, 8. April 2022

Zutaten:

500 g	Weizenmehl Type 550
200 ml	Milch
30 g	Hefe
60 g	Zucker
1	Ei
75 g	Butter oder Backmargarine
1 Prise	Salz
	Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
75 g	Sultaninen

Zum Fertigstellen:

2	Eier
etwas	Hagelzucker
etwas	Mandelblättchen



Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Ei, Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Zuletzt die Sultaninen untermischen.
2. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.
3. Dann aus dem Teig Stränge aufarbeiten und nach Belieben zu Hefezöpfen formen (verschiedene Flechtanleitungen siehe unten).
4. Hefezöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit verquirltem Ei bestreichen, gut mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen (am besten im Kühlschrank über Nacht gehen lassen).
5. Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
6. Vor dem Backen die Zöpfe erneut mit verquirltem Ei bestreichen, nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen.

Flechtanleitungen:

Für den 1 Strang Zopf:

Ca. 400 g Hefeteig zu einem Strang von ca. 45 cm Länge formen. Dann das obere Teigstrangdrittel wie eine Schlaufe neben den verbleibenden Strang legen. Das untere Teigdrittel bzw. offene Strangende durch die entstanden Schlaufe ziehen. Die neu entstandene seitliche Teigschlaufe nach oben umschlagen, so dass es wie eine liegende Acht aussieht, von der ein Strangende absteht. Diese überstehende Strangende durch die offene Schlaufe der Acht stecken und festdrücken. Fertig ist der Zopf.

Für den 2 Strang Zopf:

Den Hefeteig halbieren und in 2 gleich lange und dicke Stränge rollen.

Teigstrang 1 horizontal auf die Arbeitsfläche legen. Teigstrang 2 mittig vertikal darauf legen, so dass ein quadratisches Kreuz entsteht.

Nun das rechte Ende von Teigstrang 1 über den Teigstrang 2 nach links legen und das linke Ende von Teigstrang nach rechts über den Teigstrang 2 legen.

Dann das obere Ende von Teigstrang 2 über Teigstrang 1 nach unten und das untere Ende von Teigstrang 2 über Teigstrang 1 nach oben legen.

Im Wechsel geht es weiter zunächst tauscht rechts mit links, dann oben mit unten, bis die Teigstränge zu kurz werden. Die Enden fest zusammendrücken.

Für den 4 Strang Zopf:

Den Teig in 4 gleich schwere Portionen teilen und diese zu gleichmäßigen Strängen rollen.

Dann die Teigstränge leicht aufgefächert nebeneinander legen und die oberen Ender der Teigstränge etwas zusammendrücken.

Den äußeren Rechten Strang 1 aufnehmen, über Strang 2, dann unter Strang 3 und zuletzt über Strang 4 legen.

Nun liegt Strang 2 rechts außen, diesen aufnehmen, zunächst über Strang 3, dann unter Strang 4 und über Strang 1 legen.

Diesen Vorgang, also den äußersten rechten Strang aufnehmen und über, unter und wieder über die anderen Teigstränge legen, so lange wiederholen, bis der Zopf fertig geflochten ist.

Die Teigenden gut zusammendrücken und nach unten umschlagen.