

Hefezopf mit oder ohne Rosinen

Zutaten für einen 1,5 kg. Zopf:

750 g Mehl
125 g Zucker
1 Würfel frische Hefe
375 ml lauwarme Milch
100 g Butter
1 Prise Salz
2 Eier (Hkl.: M)
Milch (lauwarm)
150 g Rosinen
(wenn mit Rosinen gewünscht)



Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in 3-4 Esslöffel Milch (lauwarm) und 1 Teelöffel Zucker auflösen dann diese aufgelöste Hefe in eine kleine Vertiefung im Mehl geben. Die Hefe mit einem Teelöffel und mit ein wenig Mehl und Zucker leicht verrühren.

Mit einem Küchentuch abgedeckt für ca.30 min. gehen lassen. Danach die schon aufgegangene Hefe mit Mehl bedecken, denn die Hefe darf nicht in Verbindung mit den übrigen Zutaten kommen.

Nun die übrigen Zutaten dazugeben (auch die Rosinen wer es so mag). Auf höchster Stufe mit dem Rührgerät ca. 5 Minuten mit den Knethaken durchkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist und nicht mehr am Haken hängen bleibt.

Den Teig wieder mit einem Küchentuch abdecken und so lange gehen lassen, bis der Teig sich in etwa verdoppelt hat, das dauert in der Regel ca. 30-45 Minuten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und nochmal kurz durchkneten. Dann in drei gleich große Stränge teilen und zu einem Zopf flechten.

Für eine schönere Farbe beim Backen, mit etwas lauwarmer Milch bestreichen!

Den so fertigen Zopf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten Goldbraun backen (je nach Bräunungswunsch).

Mein Tipp für Faule:

Statt 1 Würfel frischer Hefe kann man auch 2 Päckchen Trockenhefe verwenden, dann entfällt das separate Anrühren mit Mehl. 😊