

# Hefezopf

Weiches, süßes Brot mit leichtem Hefegeschmack. Der Hefezopf eignet sich für die Kaffeetafel genauso gut wie für das gemütliche Wochenendfrühstück.

Dies ist ein Rezept für einen unkomplizierten Hefeteig, ohne Vorteig ohne extra lange Gehzeiten von 8-12 Stunden. Das Ergebnis entspricht der 80:20 Regel und mein Schwiegervater mag den Hefezopf bei uns besonders gern. Schmeckt so gut - da braucht es nur Butter.

## Zutaten

- x 500 g Mehl 550er (405 ergeht zur Not auch)
- x 180 g Milch
- x 75 g Zucker
- x 75 g Butter
- x ein halber Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- x 1 Ei für den Teig
- x 1 Ei zum Bestreichen
- x abgeriebene Schale einer Zitrone
- x 1 Prise Salz
- x ein Schluck Milch

## Küchenhardware

- x Küchenmaschine mit Knethaken
- x großer Schüssel zum Teig gehen lassen
- x Backblech mit Backpapier
- x Backpinsel



## Zubereitung

1. Die Hefe mit dem Zucker in die Milch geben und gut verrühren. Dann die Mischung in die Rührschüssel füllen und Mehl und Ei dazu geben und alles auf kleiner Stufe für 4-5 Minuten zu einem homogenen Teig kneten lassen.
2. Wenn der Teig gut vermischt ist gibst du die weiche Butter hinzu und lässt sie von der Küchenmaschine einarbeiten. Nach weiteren 5 Minuten ist der Teig fertig und du kannst ihn abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Nachdem der Teig sein Volumen verdoppelt hat, knetest du ihn nochmal kurz durch. Gerne per Hand und du teilst ihn in drei gleichgroße Stücke.
4. Die Stücke rollst du zu 50 cm langen Teigschlangen indem du beim Rollen die Hände V-förmig auseinander streben lässt / über den Teig rollen lässt
5. Die Stangen legst du nun der Länge nach von dir weg nebeneinander und flechtest die Schlangen zu einem Zopf. Die Teig-Enden ziehst du übereinander und schiebst sie unter den Zopf, damit sie zusammen bleiben.
6. Deinen Zopf hebst du am besten mit Hilfe einer dritten / vierten Hand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech wo er nochmal für 30-60 Minuten in Ruhe aufgehen kann. Damit der Teig nicht austrocknet deckst du ihn mit einem feuchten Geschirrtuch oder Frischhaltefolie ab. Lieber mehr Zeit geben, denn wenn du dem Teig nicht genug Zeit gibst reißt er im Ofen stärker auf.
7. Nachdem der Teig ein 2. mal gegangen ist bestreichst du ihn mit der Mischung aus einem verquirlten Ei mit 2-3 Esslöffel Milch. Das geht am einfachsten mit einem Backpinsel. Diese Ei-Milch-Mischung sorgt für eine glänzende und glatte Oberfläche. Wer mag kann noch Hagelzucker auf den Zopf streuen bevor er in den Ofen kommt.