Klassischer Hefezopf

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 2h Ruhezeit + 30 Minuten Backzeit

Zutaten:

250 ml ANDECHSER NATUR Bio-Weidemilch
500 g Mehl
70 g Zucker
15 g frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)
1 Ei
75 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
5 g Salz
1 Ei
1 EL Milch
15 g gehobelte Mandeln
10 g Hagelzucker

Teilen

So geht's

1. Die Milch handwarm erwärmen.

2. Mehl, Zucker und Hefe in die Rührschüssel geben und die warme Milch hinzufügen. Auf

niedrigster Stufe (Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken) kneten, bis ein Teig entstanden ist. Währenddessen noch das Ei dazugeben.

3. Dann erst die Butter, am besten direkt aus dem Kühlschrank, in Würfel geschnitten hinzufügen und weiter kneten. Das Salz ebenfalls hinzufügen. Eine Stufe höherstellen und 15-20 Minuten kneten, bis ein wirklich geschmeidiger und elastischer Teig entstanden ist.

4. Hinweis: Nachdem die Butter dazu kommt, sieht der Teig erst mal zu weich und klebrig aus. An der Stelle kein weiteres Mehl hinzufügen, sondern einfach weiter kneten lassen. Mit der Zeit kommt der Teig wieder zusammen und sollte dann auch nicht mehr am Schüsselrand kleben.

5. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt bei Raumtemperatur verdoppeln lassen. Das dauert etwa 1-2 Stunden, je nach Temperatur.
Anschließend den Teig kurz von Hand durchkneten, zu drei Teilen teilen und jeweils zu etwa 10-15 cm kurzen Strängen formen. Abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen. So lassen sich die Stränge besser ausrollen und ziehen sich nicht immer wieder zusammen.

6. Stränge etwa 35-40 cm lang rollen. Diese zu einem Zopf flechten, die Enden gut zusammendrücken und auf ein Backblech mit Backpapier legen. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen und währenddessen rechtzeitig den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Ein Ei mit 1 EL Milch verquirlen. Den Zopf mit Eistreiche einpinseln und mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen.

8. Den Hefezopf 30-35 Minuten backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?