Hefezopf

Hefeteig… viele Jahre mein Angstteig. Wie viele Male habe ich einen Zopf gebacken, der von der Konsistenz eher einem 3 Tage alten Brot ähnelte. Seltsamerweise ist mir das immer nur beim Zopfteig passiert. Grundsätzlich gilt bei Hefeteigen immer: Ruhe, Ruhe und nochmals Ruhe. Je länger der Teig Zeit hat zu gehen, desto fluffiger wird er. Nach unzähligen Versuchen und dem Ausprobieren verschiedenster Rezepte, habe ich nun ein Rezept für euch, dass wirklich gut funktioniert und mit dem man nicht hexen können muss, damit der Zopf gelingt.

Zutaten für einen Zopf

20 g frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Prise Salz
45 g zerlassene Butter
500 g Mehl
1 Ei
Hagelzucker / Mandelblättchen nach Belieben

1. Löse die Hefe in der lauwarmen Milch auf. Nimm dafür am besten eine große Rührschüssel.
2. Nun den Zucker, Salz und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen in die Milch einrühren.
3. Gib das Mehl langsam dazu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Ich lasse das meine Küchenmaschine machen und zwar 10 Minuten.

4. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und stelle ihn an einen warmen Ort. Er sollte nun mindestens 1 Stunde gehen können und keine Zugluft abbekommen.
5. Wenn der Teig etwa doppelt so groß geworden ist, kannst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal ordentlich mit den Händen durchkneten.
6. Noch mal abdecken und eine ½ Stunde gehen lassen.
7. Jetzt schneidest du den Teig in 3 gleich große Teile und flechtest daraus einen Zopf.
   Auch wenn es schwerfällt, du musst dem Zopf noch mal eine ½ Stunde Zeit gönnen damit er weiter gehen kann. Decke ihn dafür wieder mit dem Küchentuch ab.
8. Verquirle das Ei und bestreiche den Zopf damit. Im Anschluss kannst du ihn noch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Meiner bekommt meistens beides obendrauf.
9. Jetzt darf der Zopf endlich in den vorgeheizten Backofen und bei 160 Grad für 30 Minuten backen.