

HEFEZOPF



Zubereitung : 20 min - **Ruhen :** 1 std - **Garen :** 20 min - **Material :** Kuchenform

Zutaten : 1 HEFEZOPF

- 10 g frische Hefe - 125 ml Milch - 20 g weiche Butter, gewürfelt - 4 g Salz - 40 g Zucker - 250 g Mehl Type 550 - 1 Ei

1. Die Hefe mit der Milch in die Schüssel geben und das Programm BROT/HEFEGEBÄCK starten.
2. Butter, Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und das Programm BROT/HEFEGEBÄCK durch Drücken auf Auto erneut starten. Falls erforderlich, den Teig mit dem Teigspatel nach Abschluss des Programms von den Schüsselwänden herunter zur Mitte schaben und für 15 Sekunden erneut starten.
3. Den Teig entnehmen (er muss kleben) und in eine mit Mehl bestäubte Salatschüssel legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Ofen auf 60 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte legen, in drei gleich große Portionen unterteilen und drei lange Teiglinge formen, indem man sie mit den Fingerspitzen rollt. Von Zeit zu Zeit etwas Mehl hinzufügen, wenn der Teig zu kleben beginnt. Das obere Ende der drei Teiglinge* miteinander verkleben, einen Zopf flechten und den Zopf in eine mit Butter gefettete Kastenform legen, die Backform in den Ofen schieben und 30 Minuten lang gehen lassen.
6. Den Hefezopf aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 °C erhöhen. Ein Ei aufschlagen und in einer Schüssel verrühren, den Hefezopf damit bepinseln, damit er beim Backen braun wird.

7. Den Hefezopf 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze im Ofen backen. Wenn er zu dunkel wird, mit einer Aluminiumfolie abdecken. Den Hefezopf vor dem Herauslösen aus der Backform etwas abkühlen lassen, lauwarm genießen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■