Hefezopf

Was braucht ihr?

Für den Hauptteig

- 80 g Milch
- 100 g Sahne
- 42 g Hefe
- 70 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 Eier
- 60 g Butter
- 500 g Weizenmehl (550)

außerdem für die Eistreiche:

- 1 Eigelb
- etwas Sahne

und nach Bedarf/Geschmack zur Dekoration:

- Mandelblättchen
- Puderzucker
- etwas Wasser

Wie wird's gemacht ?

Die Milch mit der Sahne in einer Tasse kurz in der Mikrowelle aufwärmen, sodass die Mischung lauwarm ist. Die Hefe und den Zucker nun in der Sahne/Milch-Mischung auflösen. Die Eier in den Topf schlagen und kurz mit dem Rest vermengen. Nun das Mehl und zum Schluss das Salz hinzufügen. Darüber die in der Mikrowelle verflüssigte aber nicht heiße Butter schütten.
Der Teig wird nun **3 Minuten** auf langsamer Stufe und etwa **6 Minuten** auf schneller Stufe geknetet. Stürzt den Teig danach am besten auf die Arbeitsfläche und knetet ihn mit der Hand nochmals durch. Macht den Fenstertest um zu beurteilen ob der Teig genügend geknetet wurde.
Zurück in der Schüssel kann der Teig nun **30 Minuten** gehen.

Nach der Gare wird durch kurzes kräftiges Kneten das Gas aus dem Teig entfernt. Wiegt den Teig auf der Waage und teilt ihn in drei gleiche Teile auf.

Jetzt geht es ans Flechten. Die Teigstücke werden auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu langen Strängen ausgerollt. Legt die Stränge nebeneinander und drückt sie an einem Ende etwas zusammen. Nun wird immer ein äußerer Strang über den in der Mitte liegenden Strang gelegt. Dabei nimmt man abwechselnd einen Strang von links außen und von rechts außen. Mit ein bisschen Übung resultiert daraus ein schöner, gleichmäßiger Zopf.

Hebt den Zopf vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und gebt ihm eine Stückgare von **30 Minuten**.

Nach der Gare muss der Zopf mit der Eistreiche bepinselt werden und kann dann in den auf **180 °C** vorgeheizten Backofen. Die Backzeit beträgt etwa **25 Minuten** bis der Zopf schön goldbraun ist.

Wer es gerne süß mag kann, nachdem der Zopf abgekühlt ist, diesen mit Zuckerguss und Mandelblättchen verzieren.

Tipp: Wer sagt 'das ist aber viel Hefe', der kann den Teig auch einfach mit weniger Hefe machen und dann einfach die Garzeit verlängern,