



Zopfbrötchen / Hefezopf



 Arbeitszeit: ca. 30 Min

 Koch- & Backzeit: ca. 20 Min.

 ca. 750 g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Weizenmehl Type 550
- 50g Margarine
- 340ml Milch
- 20g frische Hefe
- 1TL Zucker
- 1TL Salz
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Sesam oder Mohn zum Bestreuen

Zubereitung

Die Margarine schmelzen. Die Milch dazu gießen und erwärmen (35°C). Die Hefe in die Flüssigkeit bröckeln, mit dem Zucker bestreuen und ruhen lassen bis die Hefe zergangen ist und aktiv wird. Dann das Salz und das Mehl zugeben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mindestens 10 Minuten entspannen lassen.

In drei (oder vier oder fünf) Teile teilen und Stränge daraus rollen. Das geht am besten, wenn sie auch die Stränge immer wieder entspannen lassen, damit die Oberfläche nicht reißt. Einen Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Sesam oder Mohn bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

