

HEFEZOPF MIT DINKELMEHL - RICHTIG BACKEN UND FLECHTEN

Vorbereitungszeit 25 Min. | Stockgare 1 Std. | Stückgare
45 Min. | Backzeit 25-30 Minuten |



Ein Hefezopf bzw. Osterzopf schmeckt nicht nur zu Ostern. Mit Butter bestrichen ist er ein wahres Gedicht. Er ist super fluffig und saftig und das ganze Jahr über ein Genuss.

Schritt 1

Milch in eine Schüssel gießen, Hefe zerbröseln und dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl in eine weitere Schüssel füllen, Salz, Vanillezucker und Zucker hinzugeben. Trockene Zutaten von Hand vermischen und anschließend in die Schüssel zu der Milch geben. Eigelb und Butter hinzugeben. Zitronenschale ebenfalls in die Schüssel reiben. Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel vermischen. Sobald das Mehl gebunden ist, den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und 5-10 Min mit den Händen kneten, bis er geschmeidig ist.

Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und mit einem Teller luftdicht verschließen. Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 2

Den Teig halbieren und die Hälften jeweils nochmals in 2 oder 3 gleichgroße Teile teilen. Jede Teigportion mit der Hand flach drücken und zu einer kleinen Rolle formen. Den Schluss zusammendrücken. Die Rollen mit einem Geschirrhandtuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

Drei Stränge mit den Händen gleichmäßig lang ausrollen. Ein Ende zusammenlegen und die Stränge locker übereinander flechten. Dann das andere Ende gut zusammendrücken. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zur Seite stellen.

Schritt 4

Zwei Stränge mit den Händen gleichmäßig lang ausrollen. Die Stränge wie ein Kreuz übereinanderlegen. Den unteren Strang von links nach rechts legen und den oberen von oben nach unten falten, bis der Teig zu einem Zopf verbunden ist. Die Enden gut zusammendrücken. Den Zopf auf das Blech zu dem anderen Zopf legen und in den ausgeschalteten Ofen schieben. Eine Schale mit heißem Wasser unten in den Backofen stellen und die Hefezöpfe 45 Min gehen lassen.

Schritt 5

Die Hefezöpfe aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen Ei, Milch und Salz mit einem Schneebesen verquirlen. Die Zöpfe mit der Ei-Milch-Mischung gut bestreichen. Bei Bedarf mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Zuletzt für 25-30 Min bei 190°C Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Schritt 6

Die Hefezöpfe aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Fertig sind zwei wunderschöne Hefezöpfe.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Hefezopf

Tipps

Teig mit dem Handballen kneten und wieder zusammenfalten, das gibt dem Teig Stabilität und er klebt nicht so stark.

Für weiche Teige ist die „Slap and Fold“-Technik sehr empfehlenswert. Dabei zieht man den Teig nach oben, schlägt ihn auf die Arbeitsfläche, zieht ihn etwas auseinander und klappt ihn übereinander. Dieses Prozedere einige Male wiederholen.

Übriggebliebene Ei-Milch-Mischung lässt sich sehr gut für ein Omelette verwenden.

Zutaten für 2 Hefezöpfe:

- 250 g Milch (25-30°C)
- 20 g frische Hefe (oder 7 g trockene Hefe)
- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 4 g Salz
- 1 EL selbstgemachter Vanillezucker (alternativ eine Packung fertiger)
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 70 g Butter
- 1 Zitrone

Zum Bestreichen:

- 1 Ei gemixt mit etwas Milch und einer Prise Salz
- Mandeln oder Hagelzucker (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 246

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)