

Hefezopf ohne Vorteig

Goldbraun außen, innen luftig und locker, vielleicht noch leicht warm, mit einer zarten Butternote, ... Es gibt so vieles, das einen Hefezopf zum Highlight des Frühstücks oder eines gemütlichen Nachmittagskaffees machen kann.

Zwei Besonderheiten beim folgenden Rezept: Alle Teigzutaten außer dem Mehl werden mit einem handelsüblichen Stabmixer gleichmäßig verquirlt und verteilen sich so besonders gut im Teig. Es braucht deshalb keinen gesonderten Vorteig, sondern es gibt nur zwei Gehphasen.



Zutaten:

500 g Weizenmehl (Typ 405)	½ Würfel frische Hefe	1 Ei
60 - 80g Zucker, 1 TL Salz	225-235ml warme Milch	75g weiche Butter

für die Geschmacksnote:

3 Tr. Bittermandelöl oder Mark einer Vanilleschote oder 2 EL Amaretto

zum Bestreichen:

1 Eigelb mit Prise Salz und Zucker evtl. auch Hagelzucker oder Mandeln.



Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen. Dabei wegen der Hefe nicht zu heiß werden lassen.

Milch, Zucker, Salz und Hefe in den Stabmixerbecher geben und verquirlen bis sich alles aufgelöst hat.

Das Ei sowie evtl. Zutaten für die Geschmacksnote ebenfalls begeben und gut durchmischen. Weiche Butter in kleine Stücke schneiden und schrittweise ebenfalls zur lauwarmen Milch-Hefe-Mischung zugeben und verquirlen.

Die Flüssigkeit zum Mehl geben und das Ganze von Hand oder mit der Küchenmaschine 10min gut durchkneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand gelöst hat. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben.

Teig zugedeckt mindestens auf das doppelte Volumen gehen lassen. Bewährt hat sich, ihn dazu bei 40-50°C in den Backofen zu stellen.

Danach den Teig kurz kneten, in drei Teile aufteilen, zu Strängen rollen (30-40cm lang) und zu einem Zopf flechten. Direkt auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Eigelb mit Salz und Zucker mischen. Zopf damit bestreichen und evtl. mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen. Nochmals 15-25min gehen lassen. Je größer der Zopf dann ist, desto luftiger wird er.



Backofen vorheizen (180° C/160°C Umluft).

Auf der mittleren Einschubleiste in ca. 45 Minuten (Ober-und Unterhitze) bzw. ca. 30 Minuten (Umluft) goldbraun backen.