

HEFEZOPF kalte Führung
wundervoller Geschmack & Softig-weich
professionelles Aussehen | stressbefreit

Backzeit ca. 25 Minuten bei knapp 170 Grad Ober- und Unterhitze

ZUTATEN Hefeteig

350 g Mehl Typ 550
75 g Zucker
2 Vanillezucker
3/4 Päckchen Trockenhefe
Schale einer Zitrone
4 g Salz (keine Angst vor dem Salz)
100 g Milch Zimmertemperatur
65 g Butter (weich)
2 Eier Größe M (Zimmertemperatur)

FÜRS FINISH

10 g Butter | flüssig zum Bepinseln vor dem Aufgehen

10 g Kondensmilch | für den Glanz | nach 10 Minuten
Backzeit auftragen

ODER mit Zuckerguss: nach dem Erkalten

75 g Puderzucker
2 EL heißes Wasser
2 EL geröstete Mandelblätter



++ Nach dem Aufgehen ruht der Teig für ca. 12 – 24 Stunden im Kühlschrank und bekommt dadurch eine softig-weiche Konsistenz und einen wundervollen Geschmack ++

- ◇ Den Backofen auf knapp 50 Grad vorwärmen.
- ◇ Alle Teigzutaten in die Rührschüssel geben und 10 Minuten mit den Knethaken auf mittlerer Stufe kneten lassen. Der Teig klebt an einigen Stellen leicht am Rand.
- ◇ Den Backofen ausschalten.
- ◇ Damit der Teig, der durch Butter und Zucker schwerer geworden ist, leichter aufgeht, wird er zum ersten Anlaufen für die Hälfte der Aufgehzeit, in den vorgewärmten Backofen gegeben.
- ◇ Deshalb den Teig mit Folie luftdicht und darüber mit einem Geschirrtuch abdecken und für 30 Minuten in den vorgewärmten Backofen geben.
- ◇ Damit die Butter im Teig zum Ausrollen wieder kühler und fester wird, wird nach 30 Minuten der Teig aus dem Backofen genommen, beiseitestellt und abgedeckt.
- ◇ Der Teig geht weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur auf.
- ◇ Nach 60 Minuten ist der Teig merklich aufgegangen.
- ◇ Den Teig in 3 gleiche Teile teilen.
- ◇ Jedes Teigstück wird wie ein Brötchen 2 x kräftig, straff rund geschliffen.
- ◇ Damit der Teig geschliffen werden kann, darf die Arbeitsfläche nur mit wenig oder gar keinem Mehl bedeckt sein.
- ◇ Für das Schleifen wird der Daumen an das Gelenk des Zeigfingers gelegt, sodass eine Kuhle in der Handfläche entsteht.
- ◇ Mit der hohlen Hand wird dann die Teigkugel mit Druck kräftig mit kreisenden Bewegungen auf der Arbeitsfläche gerollt.
- ◇ Die Teigstücke mit Folie abdecken und für 10 Minuten entspannen lassen.
- ◇ Nach 10 Minuten die Teigstücke plattdrücken und jeweils von oben und unten den Teig zur Mitte hindrücken und noch einmal nach vorne ziehen.
- ◇ Die Teigstücke auf ca. 40 cm Länge rollen, das entspricht der langen Seite eines Backpapiers.
- ◇ Die 3 Stränge auf ein Backpapier legen und zu einem Zopf flechten. Die Enden zusammendrücken und unter den Zopf klappen.
- ◇ Den Zopf mit zerlassener Butter bepinseln.
- ◇ Mit Folie und einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 - 45 Minuten aufgehen lassen.
- ◇ Da der Zopf im Kühlschrank nur noch minimal aufgeht und auch später im Backofen der Backtrieb bei kalter Führung schwächer ist, sollte der Zopf, bevor er in den Kühlschrank kommt, schon zu 2/3 seiner endgültigen Größe aufgegangen sein.



- ◇ Nach 12 – 24 Stunden Ruhezeit im Kühlschrank wird der Hefezopf aus dem Kühlschrank genommen, beiseitegestellt und bei Zimmertemperatur für ca. 60 Minuten auf wärmere Temperatur gebracht.
- ◇ Nach 60 Minuten den Backofen auf 170 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen
- ◇ Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, den Zopf in den Backofen schieben.-

++ Der hohe Zuckergehalt im Zopf sorgt für eine kräftige Bräunung. Das Einstreichen mit verquirltem Ei lässt den Zopf viel zu dunkel werden. ++

- ◇ Damit der Zopf nach dem Backen schön glänzt, wird er nach 10 Minuten Backzeit mit Kondensmilch eingestrichen.
- ◇ Nach 15 Minuten Backzeit schauen, ob der Zopf schon dunkel ist; dann ggf. mit Alufolie abdecken
- ◇ Nach 25 Minuten ist der Zopf fertig gebacken
- ◇ Nach dem Erkalten des Zopfes 75 Gramm Puderzucker mit 2 EL heißem Wasser + 2 Tropfen Bittermandelaroma anrühren, den Zopf mit dem Guss einstreichen und mit gerösteten Mandelblätter bestreuen.



Ein wunderbares Rezept für einen frischen Osterzopf. Stressbefreit schon am Vortag zubereitet und erst am Ostertag, bzw. Feiertag, wird er gebacken. Der Zopf ohne Zuckerguss lässt sich auch hervorragend einfrieren und ist in 1 Stunde schnell aufgetaut.

TIPP für die Mehlmenge Die Hersteller von Weizenmehlen fügen ihren Mehlen unterschiedliche Zusatzstoffe wie Proteine und Backhilfsstoffe bei. Hieraus resultieren je Hersteller verschiedene+ Flüssigkeits-Sättigungsgrade. Bei Bio-Mehlen fehlen meist diese zusätzlichen Hilfsstoffe. Somit benötigen bio-Teige etwas weniger Flüssigkeit. Bei Bedarf 1 – 2 EL Mehl mehr zum Teig dazugeben.