

Hefezopf



Zutaten:

- 1 Ei plus ein Eigelb zum Bestreichen
- 75 g Zucker
- 175 ml Milch plus 4 EL zum Bestreichen
- 30 g Hefe
- 375 g Mehl Typ 405 plus etwas Mehl zum Auswalgen
- 50 g weiche Butter
- Abrieb einer halben Zitrone



Zubereitung

Für den Hefeteig 375 g Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit 1 TL Zucker in 50 ml lauwarmen Milch rührend auflösen. Dann die Hefemilch zum Mehl geben. Mit Mehl locker bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5-7 Minuten kräftig kneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 45-60 Minuten).

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in drei gleiche Teile trennen. Einzelne Teiglinge zu ca. 30 cm langen Strängen rollen/walgen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und auf das Backpapier setzen.

Ein Eigelb mit 4 EL Milch verquirlen und den Zopf bestreichen. 5 Minuten ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft (oder 180°C Ober- und Unterhitze) ca. 35-40 Minuten backen.