

Rezept

# Chorek – geflochtener Hefezopf

Ein Rezept von Chorek – geflochtener Hefezopf, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>75 g</b> Zucker
<b>230 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>55 g</b> Butter
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
<b>500 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 EL</b> Mahlab
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 Prise</b> Salz

### Für die Glasur

<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Sesam	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Zopf | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Hefe, 60 ml lauwarmes Wasser und 1 TL Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 15 Minuten beiseite stellen.

---

2. Milch erhitzen und Butter darin auflösen. Eier mit Vanilleextrakt und restlichem Zucker verrühren. Butter und Milch dazugeben und unter Rühren vermengen.

---

3. Anschließend das Hefe-Gemisch einrühren, sowie die restlichen Zutaten für den Teig. Mit den Händen einen geschmeidigen Teig kneten, mit einer gefetteten Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

---

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten, in 3 gleichgroße Teile portionieren und jeweils zu einem langen Strang formen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

---

5. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 185 °C/Umluft 160 °). Stränge zu einem Zopf flechten und die Enden zusammendrücken.

---

6. Für die Glasur Ei und Zucker verrühren und Teig damit einpinseln. Mit Sesam bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.