

Rezept

Dinkelzopf mit Hagelzucker

Ein Rezept von Dinkelzopf mit Hagelzucker, am 17.04.2024

Zutaten

½ Würfel Hefe (20 g)	2 EL Zucker
200 ml lauwarme Milch	40 g flüssige Butter
1 Prise Salz	300 g Dinkelmehl Type 630 + reichlich Mehl zum Arbeiten
1 TL Backpulver	1 Eigelb
2 EL Hagelzucker	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. Zugedeckt warm stellen. Restliche Milch mit Butter, restlichem Zucker und Salz verrühren. Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver mischen. Flüssigkeit und Hefemilch zum Mehl gießen. Alle Zutaten mischen und den Teig ca. 8 Min. mit bemehlten Händen kneten. Teig in drei gleich große Stücke teilen und diese zu 25 cm langen Rollen formen. Rollen zu einem Zopf flechten und in die Form legen.
2. Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verrühren. Die Teigoberfläche mit der Hälfte davon bestreichen. Form mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Brot (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Nach 20 Min. mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.