

## Rezept

# Hefezopf Grundrezept

Ein Rezept von Hefezopf Grundrezept, am 15.01.2025

## Zutaten

<b>250 ml</b> Milch	<b>500 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1/2 Würfel</b> Hefe (ca. 20 g)	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>60 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Ei (M)	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	Backpapier für das Blech
Mehl zum Verarbeiten	<b>1</b> Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen
<b>1-2 EL</b> Hagelzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Zopf (ca. 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, Vanillezucker, weiche Butter in Flöckchen, das Ei, Zitronenschale und 1 kräftige Prise Salz zum gegangenen Vorteig geben.
3. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.
4. Anschließend muss der Hefeteig weitere ca. 40 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den gegangenen Hefeteig noch einmal kräftig durchkneten. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion auf wenig Mehl zu einem ca. 30 cm langen Strang rollen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten, dabei die Enden zusammendrücken. Den Hefezopf auf das Backblech legen und weitere 20-30 Min. gehen lassen.
7. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Hefezopf damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (unten) in 35-40 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.