

Hefezopf

Zutaten

½ **Grundrezept Hefeteig** (Zubereitung s. zweite Seite)

Zusätzlich:

100g	eingeschwefelte Sultaninen (evtl. vorher in Rum oder Schnaps eingeweicht)
	Mandelblättchen- oder Stifte
	Hagelzucker
1	Ei
Ca. 50ml	Milch
	Zitronensaft
	Puderzucker

Zubereitung

Grundteig zubereiten, zum Schluss die Sultaninen einarbeiten und Teig gehen lassen (doppelte Höhe).

Teig in 3 gleich große Teile teilen. Die Teiglinge zu 3 gleich langen Strängen wirken und sie als Zopf flechten (in der Mitte beginnen).

Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals 5-10Min. gehen lassen und anschließend mit Ei/ Milch-Mischung bestreichen. Mit den Mandelblättchen-/Stiften und Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten bei 180°C Ober-/ Unterhitze hellbraun backen.

Nach dem Backen bei Belieben noch warm mit Zitronenglasur oder Puderzucker überziehen.

Tipps:

Berücksichtigen Sie die Lebensbedingungen der

Hefe: Wärme, Feuchtigkeit, Nährstoffe

- **Wärme:** Bei einer Temperatur von 32 Grad können sich Hefepilze am besten vermehren. Es sollten deshalb alle Zutaten etwas vorgewärmt werden. Kalte Eier einige Minuten in handwarmes Wasser legen. Fett sollte weich und gut temperiert sein oder man lässt es im Topf zergehen (nicht zu warm!) Die Flüssigkeit sollte ebenfalls leicht angewärmt sein (32°C nicht überschreiten). Zwischen 50 und 60°C sterben Hefepilze ab – Vorsicht! Zum Gehen stellt man den Teig in die Wärme, allerdings nicht direkt auf einen Herd oder Ofen. Im Sommer genügt die Außentemperatur.
- **Feuchtigkeit:** je weicher ein Teig, desto rascher „geht“ er, da sich die Hefepilze viel besser vermehren, als in einem festen Teig.
- **Nährstoffe** in Form von Zucker oder Honig im Vorteig.

Grundrezept Hefeteig

Süßer Hefeteig kann z.B. als Basis für einen Hefezopf, Schwäbischen Kranz, Gugelhopf, Obstkuchen, Dampfnudeln, Schneckennudeln, Flachswickel, Nusshörnchen oder Apfeltaschen verwendet werden.

Zutaten

1kg	Auchs Hefezopf- und Strudelmehl, alternativ Auchs Weizenmehl T.405/550 oder Dinkelweißmehl
1 Würfel	Hefe
Ca. ½ Liter	Milch
200g	Butter, weich
100-150g	Zucker
1-2 Stk.	Eier
1 Pr.	Salz
	Abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Mehl in Teigschüssel geben. Hefe in die Mitte des Mehles in eine Grube bröckeln. Nun von der Zuckermenge 1 Teelöffel darüber streuen. Mit einem kleinen Teil der lauwarmen Milch zu einem Vorteig anrühren und ca. 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Die übrigen Zutaten außer der Milch inzwischen auf dem Mehtrand verteilen.

Nun restliche Milch zum Vorteig geben und den gesamten Teig gut kneten/ schlagen bis er glatt und glänzend ist. Löst sich der Teig von der Schüssel, formen Sie ihn rund und lassen Sie ihn zugedeckt (feuchtes Geschirrtuch) gehen, bis er die doppelte Größe hat.

Der Teig kann jetzt auf verschiedene Weise weiter verarbeitet werden.