

Backhäusle-Geheimrezept



UNSER WUNDERBARER

HEFEZOPF



Zutaten

500g Mehl
80g Zucker
1/2 TL Salz
1 Würfel Hefe
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
80g weiche Butter
1 Eigelb zum Bestreichen

Backofen auf 175 Grad
Heißluft vorheizen

Wir lieben Hefengebäck! Und der Hefezopf aus unserem Backhaus ist unübertroffen. Daher bekommt ihr hier nun eine Anleitung, wie man einen Hefeteig herstellen kann und auch ein paar Tricks, damit es richtig gut klappt! Zuerst einmal gibt es nicht den einen Weg, wie man einen Hefeteig herstellt, sondern unterschiedliche Methoden. Wir stellen euch heute die einfache Version vor.

Zubereitung

Erwärmt die Milch in einem Behältnis, bis sie etwa handwarm ist (die Milch darf auf keinen Fall zu heiß sein!). Zusammen mit etwas von dem Zucker bröckelt ihr nun die Hefe hinein und stellt den Behälter zur Seite. Als nächstes vermischt ihr das Mehl mit dem Salz und dem restlichen Zucker. In das Mehl grabt ihr eine kleine Mulde, in die ihr die Milch-Hefe-Mischung gießt. Nun wird die Flüssigkeit mit dem Mehl vom Rand bestäubt und die Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt. Das Ganze sollte nun etwa 15 Minuten an einem halbwegs warmen Ort ruhen.

Sobald die Hefe etwas aufgegangen ist, (das erkennt man ziemlich leicht) könnt ihr die Butter und das Ei dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken und hart ist, gebt noch etwas Milch dazu, wenn der Teig zu klebrig ist, könnt ihr etwas mehr Mehl beimischen. Der Teig sollte sich anfühlen wie ein Ohrläppchen, und gut knetbar sein.

Auf den Boden der Schüssel gebt ihr etwas Mehl und formt den Teig zu einer Kugel, die ihr auch mit Mehl bestäubt. Jetzt kommt das Tuch wieder drüber. Beim Hefeteig zählt sich Geduld wirklich aus. Lasst den Teig ruhig 1-2 Stunden total in Ruhe. Räumt auf, guckt einen Film, geht einkaufen oder tut sonst irgendetwas, was euch von der Hefe ablenkt, denn die braucht euch überhaupt nicht, sondern nur Wärme und Zeit, um zu einem schönen großen Klops zu wachsen.

Nach 1-2 Stunden sollte sich so langsam das Geschirrtuch erhoben haben und es ist unschwer zu erkennen, dass der Hefeteig weiter verarbeitet werden kann.



Wir teilen den fertigen großen Klops in drei gleich grosse Klöpschen und formen daraus 3 gleich lange Stränge. Jetzt kommt das Flechten. Am besten, ihr legt die drei Stränge nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und fangt nicht ganz hinten an sondern lasst am Anfang (so ca. 1/3 der Gesamtlänge) die Stränge nebeneinander liegen und flechtet los. Das Flechtende wurschteln wir dann liebevoll zusammen und legen es unter die Zopfseite. Dann drehen wir das Blech um und flechten den Rest auf der anderen Seite. Auch hier das Ende wieder liebevoll zusammenwurschteln und unter dem Zopf verstecken. Diese Vorgehensweise hat den Vorteil, dass beide Enden nahezu gleich aussehen. Jetzt noch ein Eigelb verquirlen und den Zopf damit bepinseln. Wenn ihr noch etwas Zeit habt, lasst den Hefezopf nochmal ca. 15 Minuten gehen.

So und nun ab in den Ofen, der vorgeheizt ist bei 175 Grad Heißluft und ca. 30 Minuten backen. Während des Backens steigt einem dann der leckere Duft in die Nase und der Hefezopf nimmt nochmal richtig an Volumen zu. Herrlich, wenn man dann endlich den Zopf aus dem Ofen nehmen kann. Manchmal können wir es kaum erwarten und schneiden ihn noch warm an, um zu kosten! Habt Spaß beim Ausprobieren!

In diesem Sinne
Bon Appétit und gutes Gelingen!