

Feiner Hefezopf (der Erste)

- Donnerstag, November 12, 2009

<https://ketex.de/blog/feiner-hefezopf/>

Als ich nontox aus dem Sauerteigforum um die Erlaubnis bat, dieses Rezept hier zu veröffentlichen, machte er mich darauf aufmerksam, dass ja bis jetzt überhaupt noch kein süßes Gebäck von mir vorgestellt wurde. Das stimmt nicht ganz, die "[Cantuccini de mandorle alla nonno](#)" ist auch ein süßes Rezept.

Jetzt aber hier der süße, feine Hefezopf. Da ich bisher nur Brötchenteig geflochten habe, war es für mich eine Herausforderung, einen Viererzopf zu flechten. Ging aber relativ leicht. Unten habe ich einen Link zum Herunterladen für diverse Flechtmöglichkeiten bereitgestellt.

Der Zopf ist superzart und lecker. Viel Spaß beim Nachbacken.

[Hier geht es zu dem zweiten Rezept](#)

1. Teig

- 500 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 100 g Milch (3,5% Fett)
- 3 Eier
- 100 g weiche Butter
- 10 g frische Hefe
- 50 g + 4 g (= 1 TL) Zucker
- 5 g Salz
- 8-10 Tropfen Orangenöl aus der Apotheke
- ein kleines Büschel Safranfäden oder ein Tütchen

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Milch mit der Hefe und einem gestrichen Teelöffel Zucker verrühren und an einem warmen Ort angehen lassen.

Das Salz, den Safran und das Orangenöl miteinander im Mörser zerreiben, damit der Safran pulverfein und das Öl gut verteilt wird.

Wenn die Milch leicht schaumig geworden ist, diese mit den Eiern verquirlen und dann die Mischung mit dem Mehl zu einem groben Teig verarbeiten.

Beim ersten Kneten den Zucker und später das Salzgemisch zugeben.

Sobald der Teig zusammengekommen ist, die Butter in kleinen Stücken zugeben. (Gibt man die Butter schon vorher dazu, behindert das Fett die Bildung des Klebergerüstes, das für die Form und die Konsistenz aber wichtig ist.)

Ausgiebig kneten, bis ein wirklich glatter Teig entstanden ist. Im [Spiralkneter](#) habe ich den Teig 15 Minuten geknetet.

Danach den Teig mit einer [Folie](#) abdecken und bei 22 °C eine Stunde lang gehen lassen.

Entgasen und falten ([stretch & fold](#)).

Noch eine Stunde gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in vier gleich große Stücke teilen und straff wirken.

Die gewirkten Teile etwas entspannen lassen und vier gleich lange (60 cm) und gleichmäßig dicke (3 cm) Teigstränge auswalzen. Zwischenzeitlich die Stränge immer wieder entspannen lassen. Vorsicht, die Stränge beim Rollen nicht überdehnen, sonst reißt der Teig. Die Stränge zu einem Zopf flechten.

[Hier \(klick\)](#)

kann man sich Vorlagen zum Flechten von Zöpfen runterladen. Ich habe den „vierteiligen Zopf, flach geflochten, spindelförmig“ genommen.

Nach dem Flechten den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Den Ofen rechtzeitig auf 220°C vorheizen.

Den Zopf gründlich mit Milch abstreichen, sodass die äußere Haut glatt und glitschig wird.

Einschieben auf der zweiten Schiene von unten.

Bei 200 °C 15 Minuten anbacken.

Bei 150 °C 30 Minuten fertig backen.

-