

Feiner Hefezopf (der Zweite)

- Freitag, November 13, 2009

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

Nachdem der erste Hefezopf in meiner Familie so gut angekommen und schon aufgegessen ist, musste ich heute nochmal einen zweiten backen.

Diesmal habe ich Orangenöl und Safran etwas reduziert und jeweils 50 g Rumrosinen und angeröstete Mandelstifte zum Teig gegeben. Obendrauf habe ich Hagelzucker gestreut. Ansonsten ist das Rezept genauso wie beim ersten Mal.

Ich kann nur sagen, schmeckt uns fast noch besser.

1. Zutaten

- 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
- 50 g Rumrosinen
- 50 g angeröstete Mandelstifte
- 5-8 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 – deshalb wird die Butter erst am Schluß zugegeben.)

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.

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.

-