

Hefezopf

Beliebtes schwäbisches Backwerk

750 g Mehl,
150 g Zucker,
¼ l Milch,
150 g Butter ,
2 Eier,
1 Würfel Hefe (od. 2 P Trocken
Hefe),
1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanillezucker,
abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone,
Butter zum Einfetten,
Mehl zum Teig formen,
1 Eigelb zum Bestreichen,
1 EL Wasser zum Eigelb,
Mandelblättchen zum Bestreuen



Zubereitung

Herstellung des Hefeteiges :

Das Dampferl (Vorteig)

1/8 lauwarme Milch, 1 EL Zucker, zerbröselte Hefe oder Trockenhefe vermischen, 1EL Mehl darüber streuen und **15 - 20 Min.** an einem warmen Ort gehen lassen.

Der Teig :

Gesiebtes Mehl, Eier, Prise Salz, Zitronenschale, Vanillezucker sowie - restliche Milch mit weicher Butter und Zucker verrührt - in die Schüssel der Küchenmaschine geben.

Dampferl dazugeben und Teig schlagen bis er Blasen hat (in der Küchenmaschine 5 bis 6 Minuten).

Den Teig in einer anderen, flacheren und bemehlten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. (**ca. 80 - 90 Minuten**)

Danach den Teig gründlich durchkneten und kurz ruhen lassen.

Den Hefezopf herstellen :

Aus dem Teig mit mehligten Händen 3 gleichgroße Rollen formen und einen Zopf daraus flechten.

Backblech einfetten , Zopf darauf legen und zugedeckt **15 Minuten** gehen lassen.

Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und den Zopf damit bestreichen.

Mandelblättchen darüber streuen.

Ofen **vorheizen** auf **250°C** und **bei 200° C** auf unterster Schiene mit Ober- und Unterhitze **30 Minuten** goldbraun **backen**.