



Das Hefeteigrezept - damit bäckst du einfach und gelingsicher glutenfreie Hefeteigköstlichkeiten, die fast so aussehen und schmecken wir früher!

GRUNDTEIG Hefeteig süß

Für ca. 680 g Hefeteig	Zutaten	Bäckerprocente*
230 g	Milch	77 %
55 g	Zucker	18 %
12 g	Bio-Frischhefe	4 %
50 g	Ei (entspricht 1 Ei Größe M)	18 %
300 g	Mehlmischung	100 %
5 g	Salz	1,7 %
40 g	Butter (zimmerwarm in Stücken)	13 %

So stellst du den Grundteig ohne Küchenmaschine her

1. Wiege die Milch in die Rührschüssel, gib den Zucker, die Hefe und das Ei zu.
2. Mische alles kurz durch. Darauf kommen die Mehlmischung, das Salz und die gestückelte Butter.
3. Verrühre alles zu einem homogenen, zu Beginn noch sehr flüssigen Teig. Achte darauf, dass keine Mehlnester oder -klümpchen bzw. Butterstücke mehr vorhanden sind.
4. Warte 10 bis 15 Minuten. So lange dauert es, bis die Mehlmischung gut verquollen ist.

Tipp: bei größeren Teigmengen empfehle ich dir die Verwendung einer Küchenmaschine. Das spart Kraft und Zeit und sorgt für eine bessere Vermischung. Verwende den K-Haken oder das Flachrührelement. Für den klassischen Knethaken ist der Teig zu weich.

So stellst du größere Teigmengen her (Grundteig süß)

	für	400 g Mehlmischung	500 g Mehlmischung
Bäcker- prozente	Zutaten	940 g Teig	1170 g Teig
77 %	Milch	308 g	385 g
18 %	Zucker	72 g	90 g
4 %	Frischhefe	16 g	20 g
18 %	Ei	72 g	90 g
100 %	Mehlmischung	400 g	500 g
1,7 %	Salz	7 g	8 g
13 %	gestückelte Butter	52 g	65 g



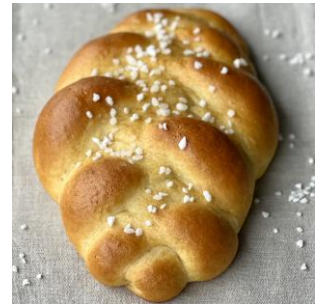
Rezept Hefezopf

HEFEZOPF

Ein Hefezopf zum Frühstück oder zum Kaffee am Nachmittag, mit oder ohne Rosinen, mit Hagelzucker, Zuckerglasur oder Mandelblättchen, Zwei-, Drei-, Vier- oder Fünfstrangzopf – ab heute hast du es selbst in der Hand! Traumhaft, oder?

Zutaten für 1 großen oder 2 kleine Hefezöpfe:

- 1x Grundteig süß
- 1 verquirltes Ei zum Abstreichen
- Zum Bestreuen: Hagelzucker, Mandelblättchen, gehackte Nüsse, Kokosflocken
- Zum Verzieren: Zuckerglasur aus 125 g Puderzucker, 6 g Wasser, 3 g Zitronensaft
- Für einen schönen Glanz und eine leichte Süße: Läuterzucker aus 50 g Kristallzucker und 50 g Wasser. In einem Topf gemeinsam aufkochen, kurz köcheln und abkühlen lassen.
- Für Rosinenliebhaber:innen: 40 g Rosinen, 1 Tag in Wasser, Saft oder Rum eingeweicht (überschüssige Einweichflüssigkeit vor der Zugabe absieben). Die Rosinen zu den flüssigen Zutaten geben.



Das ist zu tun – Teiglinge formen & Zopf flechten

1. Grundteig laut Anleitung auf S. 5 herstellen.
2. Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
3. Für 1 großen Dreistrangzopf 3 Teiglinge zu je 225 g abwiegen, für 2 kleine Dreistrangzöpfe 6 Teiglinge zu je 110 g abwiegen.
4. Die Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder in der Hand rundschleifen und mit dem Schluss nach oben ablegen.
5. Nun jeden Teigling etwas flach drücken. Den oberen Teigrand zur Mitte einschlagen und festdrücken. Das gleiche machst du mit dem unteren Teigrand. Dann zu 35 cm (kleiner Zopf) oder 45 cm (großer Zopf) langen, bauchigen Strängen ausrollen. Die Stränge leicht bemehlen.
6. Den Zopf/die Zöpfe flechten und auf Backpapier setzen. Mit einem Deckel, einer Schüssel oder einer Folie abdecken. 30 – 45 Minuten bei

Raumtemperatur aufgehen lassen (Stückgare). Das Volumen sollte sich etwa verdoppeln.

7. Den Ofen inkl. Backblech mindestens 15 Minuten auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Abstreichen, Bestreuen & Backen

8. Den Zopf/die Zöpfe unmittelbar vor dem Backen mit verquirltem Ei abstreichen. Ev. mit Hagelzucker, Mandelblättchen, ... bestreuen.
9. Den Zopf/die Zöpfe samt Backpapier auf das heiße Backblech schieben. Den Ofen sofort auf 180 °C Ober-/Unterhitze zurückdrehen.
10. Den großen Zopf ca. 30 Minuten, die kleinen Zöpfe 25 Minuten ausbacken.
11. Den Zopf/die Zöpfe auf einem Gitterrost auskühlen lassen.
12. Nach dem Auskühlen ev. mit Zuckerglasur oder Läuterzucker bestreichen (nur wenn vorher nicht mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreut wurde).

Meine Tipps

- Sollte der Zopf zu rasch braun werden, kannst du ihn mit einem Backpapier abdecken.
- Damit du weißt, ob dein Zopf fertiggebacken ist, kannst du mit einem Stichthermometer die Kerntemperatur messen. Sie sollte etwa 93 - 94 °C betragen.
- Geniale YouTube-Videos zum Zopfflechten findest du bei Katharina Arrigoni von BesondersGut.
- Das Rundwirken ist ein essenzieller Schritt für ein schönes Endprodukt. Deine Teigstücke sollen eine glatte Oberfläche haben. Wenn du länger brauchst, decke deine Teigstücke ab, damit sie nicht austrocknen.