

Hefezopf

Dieser Hefezopf ist perfekt für euer Osterfrühstück und natürlich auch für jedes andere süße Frühstück. Und er ist das perfekte Mitbringsel zum Brunch bei Freunden

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 1 Portionen

Zutaten

150 g weiche Butter
25 g frische Hefe
250 ml Milch
150 g Zucker
6 g Salz
850 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)
250 ml kaltes Wasser
einen Schuss Milch zum Bepinseln

Zubereitung

1. Gebt 150 g weiche Butter, 25 g frische Hefe, 250 ml Milch, 150 g Zucker, 6 g Salz, 850 g Mehl und 250 ml Wasser in eine Schüssel und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig. Am besten lasst ihr die Küchenmaschine die Arbeit machen. Dann dauert das Kneten etwa eine Viertelstunde. Mit dem Handrührgerät etwas länger.
 2. Deckt die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lasst den Teig ca. anderthalb Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.
 3. Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und faltet ihn wie ein Paket. Dazu zieht ihr alle 4 Seiten lang und faltet sie Richtung Mitte. Dann lasst ihr den Teig nochmal abgedeckt für ca. 45 Minuten gehen.
 4. Zum Schluss bpinselt ihr den Hefezopf mit Milch und backt ihn ca. 25 Minuten bei 210°C Ober-/Unterhitze.
-