

Brioche Hefezöpfe

Zutaten für 6 Zöpfe à 300 g:

Weizenvorteig:

200 g Weizenmehl 550
ca. 200 g Milch
1 g Hefe

Hauptteig:

800 g Weizenmehl 550
401 g Weizenvorteig
ca. 150 g Milch (kalt)
10 g Hefe
150 g Zucker
5 g Salz
200 g Ei
200 g Butter (kalt)
Zitronenabrieb
Vanille

ca. 1.916 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Für den Weizenvorteig alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchkneten. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 13 – 15 Stunden – am Besten über Nacht stehen lassen.

Hauptteig:

Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig in der Knetmaschine 10 – 12 Minuten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschließen
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Danach den Teig in 6 Portionen je 300 g abwiegen und in die gewünschte Form bringen. Die Zöpfe nun auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und weitere 60 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen.