Hefezöpfe mit Flechtanleitungen

Zutaten für
4 Hefezöpfe à 450 g:

1 kg	Häussler Zopfmehl oder Weizenmehl Type 550
400-450 ml	lauwarme Milch
40 g	Hefe
150 g	Zucker
	Saft und Schale einer Zitrone
5 g	Salz
2	Ei (Größe M)
60 g	Butter
60 g	Schmalz oder Butter
1 Ei	zum Bestreichen

Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit 30-40 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine 10-12 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen und anschließend mit Hilfe der Flechtanleitungen in die gewünschte Form bringen.

1-Strang Hefezopf

Zubereitung:

Den Zopfteig nach Anleitung herstellen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 450 g schwere Portionen abwiegen und zu 30 cm langen Strängen ausrollen. Die einzelnen Stränge nach Anleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen.
Anschließend weitere 30-45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen.

Anleitung:

Mit dem Finger zwei Markierungen auf den Strang drücken, sodass dieser in 3 gleich große Teile geteilt wird.

Das rechte Ende auf die linke Markierung legen.

Danach das linke Ende durch die entstandene Schlaufe ziehen.

Die Schlaufe nach links drehen ...

... und das Ende in die Öffnung legen. 30-45 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

2-Strang Hefezopf

Zubereitung:

Den Zopfteig nach Anleitung herstellen (Seite 1). Den Teig abgedeckt und 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 450 g schwere Portionen abwiegen. Jede Portion in zwei Teile teilen und zu jeweils 30 cm langen Strängen ausrollen.
Die Stränge nach Anleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen.

Anschließend weitere 30-45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen. Nach der Backanleitung von Seite 2 goldbraun backen und genießen.

Anleitung:

Die beiden Stränge über Kreuz legen.

Den linken mit dem rechten Strang austauschen.

Den oberen mit dem unteren Strang austauschen.

Dabei die Stränge immer eng zusammenlegen.

Dies wiederholen, bis der Zopf fertig ist.

Dabei immer die gleiche Reihenfolge beachten.

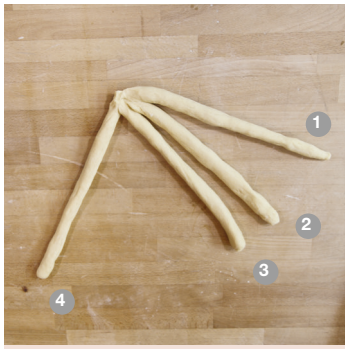
4-Strang Hefezopf

Zubereitung:

Den Zopfteig nach Anleitung herstellen (Seite 1). Den Teig abdecken und 45 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 450 g schwere Portionen abwiegen. Jede Portion in vier Teile teilen und zu jeweils 15 cm langen Strängen ausrollen.
Die Stränge nach Anleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen.

Anschließend weitere 30-45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen. Nach der Backanleitung von Seite 2 Goldbraun backen und genießen.

Anleitung:



Die Stränge oben zusammendrücken. Rechts drei Stränge (1-3) links einen Strang (4).

Führen Sie den rechten Strang (1) über den zweiten Strang (2), dann unter dem dritten Strang (3) hindurch und danach über den vierten Strang (4). Nun sollten rechts wieder drei und links ein Strang liegen.

Dann wieder mit dem linken Strang beginnen.

Dies wiederholt man, bis alle Stränge aufgebraucht sind.

30-45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

HÄUSSLER
www.backdorf.de