



Hefezopf mit Lievito Madre

Zutaten für 3 Hefezöpfe:

Lievito Madre anfrischen:

- 120 g Lievito Madre
- 120 g Weizenmehl 550
- 60 g Wasser

Hauptteig:

- 300 g Lievito Madre angefrischt
- 800 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 100 g Ei (2 Stück)
- (15 g Hefe nach Bedarf)

Ca. 380 g Milch

1.905 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Lievito Madre anfrischen:

Die Zutaten für den Lievito Madre in einer Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten und 4-6 Stunden bei Raumtemperatur (optimal 28° C) stehen lassen. Der Lievito Madre sollte sich im Volumen verdreifachen.

Hauptteig:

Alle Zutaten miteinander 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig ca. 120 Minuten ruhen lassen. Dabei sollte er sich verdoppeln. Nach der Teigruhe zu Stücken à 635 g abwägen, rund schleifen und aufarbeiten.



Im Holzbackofen:
bei 230° C einschießen
Backzeit: 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
bei 240° C Oberhitze
und 160° C Unterhitze
Backzeit: 30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen.



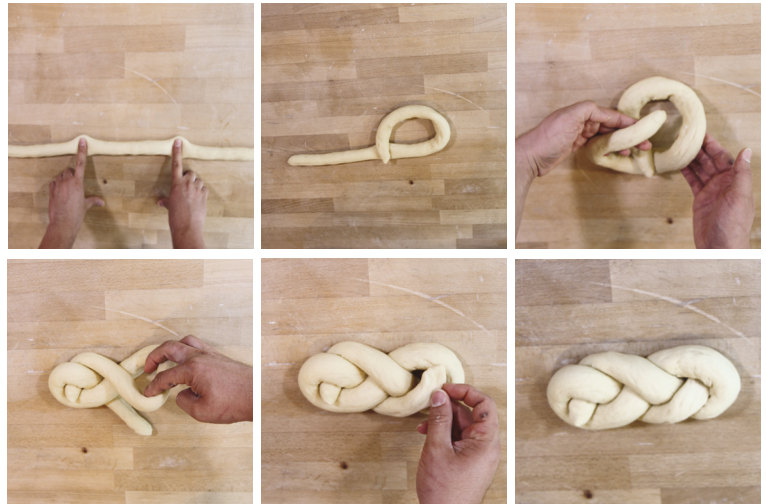
Im Haushaltsbackofen:
Bei 190°C einschießen
Backzeit: 30 Minuten

info

Wenn hefefrei gebacken werden möchten, die Hefe einfach weglassen. Die Reife und Garzeiten des Teiges sind dann abhängig von der Triebkraft der Madre und gelten nur als Richtwert.

1-Strang Hefezopf:

Die Stränge jeweils 30 cm lang ausrollen und nach Anleitung flechten (siehe Bildanleitung). Danach auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend ca. 90 Minuten ruhen lassen. Der Zopf sollte sich dabei verdoppeln. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.



2-Strang Hefezopf:

Die Teigstücke jeweils halbieren und zu jeweils 30 cm langen Strängen ausrollen. Die Stränge nach der Bildanleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend ca. 90 Minuten ruhen lassen. Der Zopf sollte sich dabei verdoppeln. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen. Nach der Backanleitung goldbraun backen und genießen.



4-Strang Hefezopf Zubereitung:

Jedes Teigstück in vier Teile teilen und zu jeweils 15 cm langen Strängen ausrollen. Die Stränge nach Bildanleitung flechten und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend ca. 90 Minuten ruhen lassen. Der Zopf sollte sich dabei verdoppeln. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandel bestreuen. Anschließend in den Ofen geben und backen.

