

Hefezopf

Zutaten für einen (sehr) großen Zopf

- 1 kg Mehl
- 200 g Zucker
- 200 ml Milch
- 120 g Margarine oder Butter
- 2 Würfel Hefe
- 4 kleine Eier, 1 Eigelb zum Bestreichen
- 200 g Rosinen, optional Rum
- 1 große Priesse Salz

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Zucker auf einen Haufen auf der Arbeitsplatte schütten, in der Mitte eine Mulde hineindrücken, Salz auf den Rand streuen.
2. In die Mulde Eier, Margarine oder Butter und Milch sowie die fein zerbröckelte Hefe geben und alles mit den Händen zu einem homogenen Teig verrühren und verkneten.
3. Den Teig so lange kneten und ggf. etwas Mehl zugeben, bis die Oberfläche schön glatt und gespannt ist, dann in eine Schüssel geben und bei 35°C bis 40°C etwa eine halbe Stunde gehen lassen, bis die Mulde sich wieder zurückbildet, wenn man mit dem Finger leicht in den Teig sticht.
4. Die Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen, dann abgießen. Ggf. mit Rum tränken.
5. Den Teig nochmals gut durchkneten, dabei die Rosinen einarbeiten. Wird der Teig durch die feuchten Rosinen schmierig, etwas Mehl einarbeiten, bis die Konsistenz wieder stimmt.
6. Den Teig in drei (oder fünf) gleich große Teile teilen, diese jeweils zu einem langen Strang arbeiten, dabei immer wieder abwechselnd den Teig sich entspannen lassen, während ein anderer Strang bearbeitet wird.
7. Ein Backblech gut mit Butter einfetten, aus den Strängen einen Zopf flechten, auf das Backblech legen und nochmals wie oben beschrieben gehen lassen.
8. Das verbleibende Eigelb, mit etwas Wasser verquirlt, auf den Zopf streichen. Etwa 50 Minuten bei 175°C mit Ober- und Unterhitze backen.