Mein Hefezopf

# 

# Autolysevorteig

|  |  |
| --- | --- |
| 375g | Weizenmehl Typ 550 |
| 200g | Milch (kalt) |
| 20g | Hefe |

Zutaten vermischen und 30 Minuten ruhen lassen.

Sauerteigzutaten vermischen und 18-24 reifen lassen

# Hauptteig

|  |  |
| --- | --- |
| 595g | Autolysevorteig |
| ½ | Zitronenschalenabrieb |
| 4g | Salz |
| 1 | Ei (kalt) |
| 60g | Zucker |
| 65g | Rosinen (gequollen in Zuckerlösung) |
| 50g | Butter (kalt) |
| 1 | Eigelb (zum bestreichen) |
| Nach belieben | Hagelzucker |

Autolysezeig mit Zitronenabrieb, Salz und Ei für 5 Minuten auf Stufe 2 vermischen, so dass ein zähflüssuger Teig entsteht mit gutem Klebergerüst.

Zucker und im Anschluss Butter jeweils Löffelweise zugeben. Insgesamt ca. über 8 Minuten hinweg bei Stufe 2.

Danach weitere 5 Minuten kneten.

Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den gegangenen Teig in 4 Teile mit je 210 g teilen. Aus diesen werden 4 Stränge geformt. Zum Formen der Stränge zuerst Spannung über Rundschleifen und dann straffe Zylinder formen. Die Zylinder abgedeckt aus bemehlter Oberflächefür 5 Minuten entspannen lassen.

Die Zylinder mit Druck von innen nach außen zu ca. 30 cm langen Strängen formen. Die Stränge sollten an den Enden leicht zulaufen für eine schöne Zopf Form.

Aus den 4 Strängen einen Zopf flechten.

Eigelb mit etwas Milch vermischen und Teigling abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Den Teigling 1 Stunde abgedeckt mit Gärfolie gehen lassen (Achtung, dass der Teigling nicht anklebt und dadurch nachher die Oberfläche zerstört).

Den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teigling erneut mit Eistrich abstreichen und den Zopf in 25 Minuten goldbraun backen.

Kurz vor dem rausnehmen mit Wasserdampf absprühen. So entsteht ein toller Glanz.

Auskühlen lassen und den wattig luftigen Zopf genießen.