

Hefe-Zimt-Zopf

Zutaten: 250 ml Milch, 375 g Weizenmehl (Typ 405), 120 g Zucker, 1 Packung Trockenhefe (7 g), 150 g Butter (Zimmertemperatur), 1 Prise Salz, (1 Ei), 3 TL Zimt

Vorwort

Dies ist ein Rezept für ein Hefe-Zimt-Zopf, inspiriert von den Rezepten für einen Hefezopf¹ und dem Rezept für Zimtschnecken²

Hefeteig

Autolyse

Mehl, Milch, 50 g Zucker und 1 Prise Salz mit einem Kochlöffel in einer Schüssel so lange vermischen, bis das Mehl abbindet und keine trockenen Stellen mehr zu erkennen sind. Das Ganze 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. In dieser Zeit bildet sich die Glutenstruktur des Teigs, was für die spätere Stabilität wichtig ist. Das braucht man spätestens beim Flechten.

Zubereitung

Den Teig in eine Küchenmaschine geben und erst auf kleiner, dann auf höherer Stufe kneten und dabei das Ei und 50 g Butter stückchenweise zugeben. Der Teig ist dann fertig geknetet, wenn er sich vom Rand der Schüssel ablöst und nicht mehr klebrig ist. Jetzt sollte sich eine elastische Masse gebildet haben. Der ganze Knetvorgang dauert etwa 10 Minuten. Das Ei habe ich schon vergessen, was zu keinem schlechteren Ergebnis (eher besser!) geführt hat.

Stockgare

Den Teig jetzt an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Das ist ein biologischer Prozess, der u.a. von der Hefe und den Umgebungsbedingungen abhängig ist und somit länger oder kürzer gehen kann. Falls sich das

¹<https://www.einfachbacken.de/rezepte/hefeszopf>

²<https://www.einfachbacken.de/rezepte/zimtschnecken-einfach-selbstgemacht>

Volumen nach 60 Minuten noch nicht vergrößert hat, dann den Teig weiter stehen lassen. Dieser Vorgang funktioniert eigentlich immer, außer die Hefebakterien sind zu alt.

Füllung

100 g Butter, 70 g Zucker und 3 TL Zimt in einem Gefäß mit einer Gabel verrühren bis sich eine klebrige Masse gebildet hat. Die Butter muss dabei weich genug sein, um sich verrühren zu lassen, darf aber keinesfalls flüssig sein.

Zopfherstellung

Teig ausrollen

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig von Hand noch 3-4 mal durchkneten und dann zu einem Rechteck mit den Abmessungen 40 cm · 30 cm ausrollen.

Füllung auftragen

Die gesamte Füllung auf den ausgerollten Teig auftragen. Dabei auf jeder Seite etwa 2 cm Platz lassen. Dieser Rand wird später gebraucht, damit die Rollen zubleibt.

Rollen

Jetzt vorsichtig über die lange Seite einrollen, sodass sich eine Teigrolle bildet, die spiralförmig Füllung enthält. Den Schluss oben etwas andrücken. Je sauberer der Rand ohne Füllung geworden ist, desto besser hält das jetzt.

Flechten

Das ist der handwerklich schwierigste Teil des Rezepts³, der jedoch kaum Auswirkungen auf den späteren Geschmack hat. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer zunächst von einem Ende bis zur Mitte ganz durchschneiden. Dabei sollte der Teig weder plattgedrückt, noch

³Die Rolle kann auch einfach in Scheiben geschnitten werden, dann hat man Zimtschnecken

zerrissen werden. Jetzt beiden Zöpfe in sich verdrehen und umeinander schlingen. Den Schluss aufeinander drücken. Im Anschluss die andere Hälfte aufschneiden und auch drehen/flechten. An dieser Stelle empfehle ich das YouTube Video zu Sallys Nusszopf⁴ anzuschauen, dort zeigt sie, wie das geht.

Backen

Stückgare

Den Zopf etwa 45 Minuten mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit entspannt sich die Glutenstruktur, sodass er beim Backen nicht reißt. Eventuell geht er noch etwas auf.

Vorheizen

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Backen

Den Zopf etwa 20 Minuten backen bis er leicht bräunlich geworden ist.

Postprocessing

Etwas abkühlen lassen und mit einer kleisterartigen Mischung aus Puderzucker und wenig Wasser glasieren. Es gibt auch Glasuren aus Frischkäse.

Lizenz

© ⓘ ⓘ Creative-Commons-Lizenz⁵.

Dieser Text steht unter der Creative-Commons-Lizenz (©) Namensnennung (ⓘ) - Weitergabe unter gleichen Bedingungen (ⓘ) 4.0 International.

⁴<https://www.youtube.com/watch?v=YWvEKbcbk2s>

⁵Um eine Kopie dieser Lizenz zu sehen, besuchen Sie creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/.