

Hefezopf

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Hefezopf

500 g Hefeteig für Hefezopf
1 Eigelb
2 Esslöffel Wasser
Sesam oder Mohn

Ein Leben ohne Hefe ist möglich, aber ziemlich fad und sinnlos. Immerhin beschert uns die Königin der Backzutaten allerhand ofenfrische Gaumenschmäuse. Von Zimtschnecken bis Schokobrötchen deckt sie einige wunderbare Klassiker ab, bei deren Geruch uns schon das Wasser im Munde zusammenläuft. Besonders schön in Form wirft sie sich allerdings beim klassischen Hefezopf. Wir zeigen dir unser ultimativ-gelingsicheres Geheimrezept und verraten dir, wie aus Hefe, Wasser und Zucker ein fabelhaftes Flechtwerk wird, von dem eine Scheibe einfach nie genug ist.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den gegangenen Hefeteig auf die Arbeitsfläche legen und die Luft herausboxen.

- 2 -

Für einen großen Laib den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück wurstförmig ausrollen, bis es ca. 25 cm lang ist. Die Enden aller drei Stücke übereinanderlegen und flechten. Am anderen Ende die drei Enden unter den Laib stecken.

Für zwei kleine Laibe: Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und zwei Laibe flechten.

- 3 -

Den Laib oder die Laibe schon jetzt auf ein Backblech oder in eine Kastenform setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Nach 30 Minuten mit einer Eigelb-Wassermischung einpinseln und mit Sesam oder Mohn besprenkeln.

- 5 -

Den großen Laib 50 Minuten, die kleineren Laibe ca. 30 Minuten backen.