

Hefezopf




Zutaten: 

500g Weizenmehl, Typ 550 


1 Pck. Trocken-Hefe 

40g Tagatesse 

250ml lauwarme Milch (fettarm, 1,5%) 

60g Margarine (oder Butter) 

1 Ei 

1 Prise Salz 

Geriebene Zitronenschale, Bio

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe, Tagatesse, lauwarme Milch, Margarine-Flöckchen, Ei und die Prise Salz mit der geriebenen Zitronenschale vermengen und zu einem geschmeidigen Hefeteig formen. 45 Minuten bei warmer Raumtemperatur gehen lassen.

Den Hefeteig dann nochmals kneten und in 3 gleiche Teile trennen. Daraus einen Hefezopf flechten und nochmals zugedeckt 15 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech gehen lassen. Anschließend den Backofen auf Umluft 160°C vorheizen und den Hefezopf 25 Minuten backen.

Tipp: mit Mandelblättern überziehen.