



## HEFEZOPF – KALTER HEFETEIG

### Zutaten für einen Zopf:

- \* 280 g Milch
- \* 1 Würfel frische Germ (42 g)
- \* 50 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 EL Honig
- \* 520 g glattes Mehl
- \* 1 Prise Salz
- \* 70 g Butter

### Außerdem:

- \* 1 verquirltes Ei zum Bestreichen



### Zubereitung:

- \* Die Germ in der kalten Milch auflösen. Diesen Ansatz zusammen mit den restlichen Zutaten für den Teig gut verkneten. Am Besten geht das mit der Küchenmaschine. Den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine ganz glatte Oberfläche hat.
- \* Den Teig dann in eine Schüssel geben, abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- \* Nun den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und diese auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Strängen rollen. Einen Zopf flechten.
- \* Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem sauberen Tuch abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- \* Inzwischen den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
- \* Den Zopf zuletzt mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im heißen Ofen für 30-35 Minuten goldbraun backen.