

Ofenwarmer Hefezopf

Ich habe als Jugendliche einige Jahre in einer Bäckerei ausgeholfen, um mein eigenes Geld zu verdienen. Da hieß es dann für mich früh schlafen gehen statt Freitag- und Samstagabend Party machen! Denn ich konnte natürlich nur am Wochenende dort arbeiten, weil ich ja sonst zur Schule ging. Also arbeitete ich fast jedes Wochenende Samstag- und Sonntagmorgen in der Bäckerei als Verkäuferin. Ich glaube da fing dann auch so richtig meine Leidenschaft für das Backen an. Dieser Geruch von frisch gebackenen Broten, der Glanz der Torten im Schaufenster und die mehligen Hände von den Brötchen. Da war es um mich geschehen!

Die Bäckerei war glücklicherweise ganz nah bei und ich konnte zu Fuß laufen. Im Winter bin ich dann oft in den frühen Morgenstunden durch den Schnee gestapft, um dann in die warme und kleine Backstube zu platzen und allen fleißigen Bäckern dort einen guten Morgen zu wünschen. Die waren nebenbei oft schon seit 22 Uhr des Vorabends am Backen und Vorbereiten..

Nach Feierabend (das war meistens so um den Mittag herum) hab ich dann oft Brötchen und Brot für meine Familie eingepackt und es gab zuhause ein gemeinsames verspätetes Frühstück. Das was dort nie fehlen durfte, war der herrlich luftige und frische Hefezopfaus besagter Bäckerei! Irgendwann begann ich diesen Hefezopf zuhause nachzubacken und auszuprobieren, wie ich ihn genauso lecker hinbekomme, wie die Bäcker.

Lange Rede kurzer Sinn, hier kommt das Rezept für einen luftigen Hefezopf:

Zutaten für einen Hefezopf:

- 220ml Vollmilch (mind. 3,5% Fett)
- 500g Weizenmehl Typ 550
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 60g Butter

Außerdem:

- 1 Ei
- etwas Sahne
- Hagelzucker oder Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Milch lauwarm erwärmen. In die Mulde 1 EL Zucker und die Hefe (zerbröselt) geben. Einen großzügigen Schluck der lauwarmen Milch in die Mulde gießen. 15 Minuten gehen lassen. Währenddessen die Butter in Stückchen um die Mulde verteilen, damit sie etwas anwärmen kann. Nach den 15 Minuten die restliche Milch, den Zucker, den Vanillezucker und das Ei mit in die Schüssel geben und in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig nun abgedeckt mindestens 40 Minuten gehen lassen, sodass er sich verdoppeln kann.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ich habe den Hefezopf in meinem Ofenmeister von PamperedChef gebacken. Man kann ihn aber auch genauso gut auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech backen. Dafür den gegangenen Teig dritteln und zu 40cm lange Rollen formen. Diese Rollen dann nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten. Für den Ofenmeister muss der Zopf eher breit geflochten werden. Den Ofenmeister fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Auf dem Backblech reicht Backpapier!

Nun ein Ei mit etwas Sahne verquirlen und den Zopf damit einpinseln. Darauf nach Belieben Hagelzucker oder Mandelblättchen streuen und in den Backofen schieben. Beim Ofenmeister nach 30 Minuten den Deckel entfernen und weitere 15 Minuten ohne Deckel backen. Nach etwa 45 Minuten Backzeit ist der Hefezopf fertig.



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula
