Weltbester Hefezopf - Omas einfaches Rezept

Zutaten für 1 großer Hefezopf

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)

Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Zubereitung

1. Siebe zuerst das Mehl in eine große Schüssel. Erhitze die Milch lauwarm, gib Zucker dazu und rühre, bis er gelöst ist. Zerbrösele die Hefe in die Milch und verrühre alles zu einer einheitlichen Flüssigkeit (dafür kannst du gerne den Pürierstab verwenden).
2. Gib die Hefemilch zum Mehl, füge ein Ei, Salz und Butter hinzu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Jetzt muss der Teig ruhen: Lasse ihn abgedeckt mindestens **eine Stunde gehen**, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Flechte den Teig aus drei Strängen zu einem Zopf. Gib den Hefezopf dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lass ihn abgedeckt mindestens **nochmal 30 Minuten gehen**.

5. Verquirle das Ei und gib je eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazu. Damit pinselst du den Hefezopf ein. Wer möchte, kann dann auch noch ein paar Mandeln oder Hagelzucker drüber streuen.

6. Schließlich geht es für deinen dreisträngigen Hefezopf nun für etwa **45 Minuten** ab in den auf **175°C Ober-/ Unterhitze** vorgeheizten Backofen.

   Du kannst den Hefezopf auch im Ofenmeister von Pampered Chef backen. Dann wird er ganz besonders saftig. Gib den Teig dafür in deinen Ofenmeister und backe ihn auf einem Rost auf unterster Stufe zunächst geschlossen für 30 Minuten. Nimm dann den Deckel ab und backe ihn für weitere 15-20 Minuten, so dass dein fluffiger Hefezopf seine typische Bräune bekommt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.