

# Bibis genialer Hefezopf

## Zutaten für 1 Portionen:

1 kg	Weizenmehl, gutes 405-er
500 ml	Milch, lauwarme
100 g	Zucker
42 g	Hefe, 1 Würfel
150 g	Butter, weiche
2 TL	Salz
2	Ei(er)
1 EL	Zitronenschale, gerieben oder 5 Tropfen Bittermandelaroma
1	Ei(er) zum Bestreichen
2 EL	Hagelzucker

Für einen Zopf von 500 g einfach die Mengenangaben halbieren.

Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazu und alles zusammen so gut verrühren, bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat. Zitronenschale, oder Bittermandelöl und Eier dazugeben und alles zusammen gut verquirlen. Am besten kurz mit einem Zauberstab, ansonsten mit dem Handmixer.

Diese Flüssigkeit in einem Schwung zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz dazu und sofort alles zusammen kräftig verkneten.

Ein Vorteig ist nicht notwendig und auch nicht wünschenswert. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Von Hand etwa 10 Min., mit der Küchenmaschine entsprechend weniger. Wer möchte, kann natürlich noch Rosinen dazugeben. Mit einem feuchten Küchentuch (damit der Teig oben nicht antrocknet) abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen. (Kann 2 Stunden dauern.)

Der Teig lässt sich auch sehr gut im BBA, Programm 'Teig kneten', herstellen. Das dauert etwa 1 Stunde und 20 Minuten und verringert natürlich die Gehzeit erheblich. Allerdings geht das nur mit der Hälfte der Zutaten.

Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig darauf geben und diesen von Hand nochmals durchkneten.

Nun kommt das Formen.

Man kann den Zopf aus drei Strängen flechten, oder so:

Den Teig in zwei Hälften teilen. Daraus möglichst lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen. Beide Rollen spiralenförmig umeinander schlingen. Am besten in der Mitte beginnen und zu den Enden hinarbeiten. Ziemlich straff drehen. Nun hat man einen spiralenförmigen Strang. Diesen an beiden Enden halten und so gedreht wie er ist, nochmals spiralenförmig fest umeinander schlingen. Der Zopf hat sich nun optisch sehr verkleinert und sieht an einem Ende viel schmaler aus. Das ist gewünscht und richtig. Durch diese einfache Form des Wickelns sieht er aus wie ein schön geflochtener Zopf (Achtung, erfordert etwas Übung) und er wird bombastisch aufgehen.

Den Zopf diagonal auf das gefettete, oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Nun ein ganzes Ei sehr gut verquirlen, am besten mit Hilfe des Mixers, und eine Prise Zucker und

Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, weil der mit Ei bestrichene Zopf dann nicht schwarz wird beim Backen. Nach Wunsch schön dick mit Hagelzucker bestreuen.  
Jetzt sollte er nochmals 30 Min. gehen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Manche empfehlen Ober- und Unterhitze, da der Zopf bei Heißluft schneller trocken werden kann, weil er zu schnell aufgeht und dadurch zu viel Luft in den Teig kommt. In diesem Fall den Backofen auf 180 °C vorheizen, weil der Zopf bei Ober-/Unterhitze eine höhere Temperatur braucht.

Auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 30 - 35 Minuten backen. Der Zopf sollte eine karamellfarbene Bräunung haben. Ob er wirklich durchgebacken ist, lässt sich leicht feststellen. Einfach mit dem gekrümmten Finger gegen die Unterseite klopfen. Klingt es hohl, ist er fertig.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 2 Stunden
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 45 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 3 Stunden 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 5774

---