titatonis hefezopf

- 500 g Mehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 40 g Zucker
- ½ Teel. Salz
- 1 Teel. Geriebene Zitrone
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Ei zum bestreichen

Zuerst vermischt Du alle „trockenen" Zutaten in einer Schüssel und fügst dann die lauwarme Milch, warme Butter und das Ei hinzu. Jetzt kommt die Arbeit: Kneten, kneten, kneten - schön lange und ausdauernd, bis der Teig glatt und elastisch ist.

Der Teig kommt nun an einen warmen Ort und darf dort zugedeckt ca. 1,5 Stunden gehen (bis er ungefähr die doppelte Größe erreicht hat).
Jetzt noch einmal durchkneten und einen schönen Zopf formen. Aufs Backblech legen und mit dem gründlich verquirlten Ei (inkl. etwas Zucker und einer Prise Salz) bestreichen, damit der Zopf am Ende eine köstliche goldbraune Kruste erhält.
Nochmals eine halbe Stunde lang gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen. Nun kommt das Schätzchen für 45 Minuten in die Röhre. Weil wir es nicht so super kross mögen, stelle ich immer noch ein kleines (feuerfestes) Schüsselchen mit Wasser in den Ofen.
Der Hefezopf wird wunderbar dunkelgoldbraun, außen leicht knusprig und innen fabelhaft locker luftig.