Hefezopf

• wie bei Oma •

Zutaten

750g helles Mehl
100g Zucker, 1/2 Würfel Hefe
375ml lauwarme Milch
100g weiche Butter, 1 Prise Salz
2 Eier, Gr. M
etwas extra lauwarme Milch zum Bestreichen
Hagelzucker, Mandelblättchen zum Bestreuen, wer mag

Zubereitung

Die Hefe mit 4 EL von der Milch und 1 TL vom Zucker verrühren und auflösen.Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung hineingeben. Mit einem Löffel etwas Mehl über die Hefemischung streuen und leicht einrühren.
Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
Die Hefemischung mit Mehl vom Rand bedecken und jetzt die übrigen Zutaten an den Rand der Schüssel zugeben. Etwa 5 Minuten mit der Küchenmaschine geschmeidig kneten lassen. Schüssel wieder abdecken und 1 1/2 Stunden gehen lassen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen).
War der Teig im Kühlschrank, vor dem Weiterverarbeiten etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur auf der Arbeitsfläche ruhen lassen. Teig nochmal leicht durchkneten. In 2 Teile teilen. Jeden Teil wiederum in 3 Teile teilen. Rollen formen, lang ziehen und flechten. Die beiden Hefezöpfe entweder dierekt auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer flechten oder vorsichtig darauf setzen. Mit lauwarmer Milch bestreichen und
im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 - 30 Minuten backen, je nach Ofen.