Hefezopf

Zutaten Zopf

400	g	Weizenmehl (550)
100	g	Dinkelmehl (630)
50	g	Zucker
250	ml	Pflanzenmilch
100	g	Margarine
25-30	g	Hefe

Zutaten Glasur

3	EL	Pflanzenmilch
1	Msp	Kurkuma
1	TL	Sojamehl

Zubereitung

Die beiden Mehle in einer großen Rührschüssel vermengen.

In einem Topf die Margarine schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und Zucker und Milch einrühren. Hefe zerbröseln und ebenfalls einrühren.

Nun die Milchmischung mit einem Schneebesen langsam in die Rührschüssel füllen und etwas Mehl mit einrühren bis ein flüssiger Brei entsteht. Den Rest des Mehls am Rand vorerst unberührt lassen. Diesen Vorteig an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen (Ich stelle ihn in den auf 50 Grad beheizten Herd, den ich etwas offen lasse).

Danach das restliche Mehl mit den Händen in den Vorteig kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bestenfalls kein weiteres Mehl einkneten. Dann nochmals mindestens 40 Minuten ruhen lassen.

Den Teig erneut kneten und entweder über Nacht im Kühlschrank – mit einem feuchten Tuch abgedeckt - lagern (dann später mit dem Rest weitermachen) oder in 3 gleichgroße Stücke teilen.

Ein Teigstück nehmen und in einen 30-40 cm langen Strang kneten. Wieder einfalten und das ganze 3x wiederholen. Das gleiche mit den anderen Strängen machen. Die Stränge, die Du für das Flechten nimmst, sollten an den Enden dünner werden. Nun aus den drei Strängen einen Zopf flechten und diesen mit der Mischung, die Du aus den 3 Zutaten zusammenrührst, bestreichen.

Herd auf 200 Grad vorheizen und für 35-40 Minuten auf einer unteren Schiene backen.

FERTIG!