

# Hefezopf nach Großmutter's Art

Der Beitrag enthält Werbung für Schär.

Das neue Rezept für glutenfreien Hefezopf bringt ein einzigartiges und überaus schmackhaftes Ergebnis zum Vorschein! Die herrlich flau-mig-weiche Teigstruktur und der unnachahmliche Geschmack überzeugen auf ganzer Linie! Probiere das Rezept gerne zuhause aus, es weckt Kindheitserinnerungen an Omas leckeren Hefezopf!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei. Milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für einen großen Zopf

## Für den Teig:

$\frac{1}{2}$  Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe  
300g Milch, lauwarm (etwa 30 Grad)  
350g Mix Brot von Schär\*  
65g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 TL (3g) Flohsamenschalenpulver ODER 1g Xanthan  
50g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)  
30g Speiseöl ODER 40g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen  
Wer mag: 40g Rosinen, 2 Stunden eingeweicht und gut abgetropft

## Außerdem:

Milch (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln  
Sahne (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln

## Hagelzucker zum Bestreuen

1. Die Hefe, egal ob Trocken oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Achtung, die Milch darf nicht zu warm sein, sonst arbeitet die Hefe nicht mehr!
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Flohsamenschalenpulver oder Xanthan in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefemilch, Joghurt und Öl zugeben und in 3 – 4 Minuten einen glatten Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine sehr gut. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 20 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.
3. Anschließend die Rosinen unterkneten. Wer keine Rosinen zugeben möchte, den Teig trotzdem nochmals kurz kneten, damit entstanden Luftbläschen entweichen.
4. Nun den Teig in Form bringen. Den Teig in drei Stücke teilen, jeweils zu einem Teigstrang mit etwa 40cm Länge formen und einen Zopf flechten. Den Zopf nicht zu stramm flechten, damit der Teigling schön aufgeht. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Den Teigling an einem warmen Ort etwa 40 Minuten aufgehen lassen. Hierzu den Backofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen, dann den Backofen ausschalten und weitere 10 Minuten warten, bis sich eine Temperatur von etwa 30 Grad eingestellt hat. Die Temperatur von rund 30 Grad ist sehr mild und angenehm. Der Aufgehvorgang im lauwarmen Ofen ist die beste Möglichkeit, damit Hefeteig perfekt aufgeht, denn so ist er vor Zugluft geschützt und kann sich voll entfalten!
5. Anschließend den Zopf mit Sahne bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und den Zopf weitere 30 – 35 Minuten backen.
6. Den fertigen Zopf aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**\*Das Rezept ist auf die Mehlmischung Mix Brot von Schär abgestimmt! Wird eine andere glutenfreie Mehlmischung verwendet, so ist mit einem anderen Backergebnis zu rechnen, da der Flüssigkeitsbedarf mitunter nicht abgestimmt ist.**

**Milchfrei -Tipp:** Milch durch eine pflanzliche Milchalternative auf Mandel- oder Cashewbasis ersetzen, auch zum Bepinseln. Eine Joghurtalternative auf Soja-, Mandel- oder Cashewbasis anstatt Joghurt verwenden. Mandel Cuisine anstatt Sahne zum Bepinseln einsetzen.

**Fruktosearm – Tipp:** Zucker durch 75g Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillaroma austauschen. Rosinen und Hagelzucker weglassen. Anstatt der Rosinen kann etwas gehackte fruktosearme Schokolade unter den Teig gemischt werden.

#### **Bild 1: Hefezopf nach dem Aufgehen**



#### **Weitere Bilder: Der fertige Hefezopf**



