

Der perfekte Hefezopf

Zutaten für 1 großer Hefezopf:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)



Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Zubereitung

1. Siebe zuerst das Mehl in eine große Schüssel. Erhitze die Milch lauwarm, gib Zucker dazu und rühre, bis er gelöst ist. Zerbrösele die Hefe in die Milch und verrühre alles zu einer einheitlichen Flüssigkeit (dafür kannst du gerne den Pürierstab verwenden).
2. Gib die Hefemilch zum Mehl, füge ein Ei, Salz und Butter hinzu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Jetzt muss der Teig ruhen: Lasse ihn abgedeckt mindestens **eine Stunde gehen**, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
4. Flechte den Teig aus drei Strängen zu einem Zopf. Wenn es schneller gehen muss oder du keine Lust zum Flechten hast, kannst du den Teig für meinen Hefezopf auch einfach als [Osterbrot](#) backen.

*Artikelempfehlung***Hefezopf flechten mit 3 Strängen**

In meiner Anleitung zeige ich dir Schritt-für-Schritt in Bildern, wie du einen klassischen Hefezopf mit 3 Strängen flechten kannst.

[Hefezopf flechten mit 3 Strängen](#)

5. Gib den Hefezopf dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lass ihn abgedeckt mindestens **nochmal 30 Minuten gehen**.
6. Verquirle das Ei und gib je eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazu. Damit pinselst du den Hefezopf ein. Wer möchte, kann dann auch noch ein paar Mandeln oder Hagelzucker drüber streuen.
7. Schließlich geht es für deinen dreisträngigen Hefezopf nun für etwa **45 Minuten** ab in den auf **175°C Ober-/ Unterhitze** vorgeheizten Backofen.

Du kannst den Hefezopf auch im [Ofenmeister](#) von Pampered Chef backen. Dann wird er ganz besonders saftig. Gib den Teig dafür in deinen Ofenmeister und backe ihn auf einem Rost auf unterster Stufe zunächst geschlossen für 30 Minuten. Nimm dann den Deckel ab und backe ihn für weitere 15-20 Minuten, so dass dein fluffiger Hefezopf seine typische Bräune bekommt.

Hefeteig trocknet schnell aus. Deshalb solltest du den fertigen Zopf luftdicht verpacken, zum Beispiel in Plastikfolie wickeln und innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen. Außerdem kannst du den [Hefezopf einfrieren](#). Dazu schneidest du den Zopf am besten in etwa 2 cm dicke Scheiben und frierst diese in Plastikbeuteln ein. Die Hefezopf-Scheiben dann einfach kurz toasten und lauwarm genießen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](#) und stöber in unserem [Shop](#).

