



Gerd's Hefezopf



Zutaten:

Bio-Mehl	500 g
Salz	5 g
Bio-Zucker	120 g
weiche Bio-Butter	80 g
Bio-Eier	2
Bio-Eigelb	1
(zum Bestreichen)	
Bio-Milch	250 ml
Bio-Hefe	42 g
Bio-Vanillezucker	1 Päckchen

Zubereitung:

- Vorteig zubereiten
 - Bio-Milch in einem Topf leicht erwärmen
 - Bio-Hefe, 3 Essl. Bio-Mehl + 40g Bio-Zucker in die lauwarme Milch geben und verrühren.
 - Bio-Hefebrei mit dem Handtuch abdecken und ca. 30 min. gehen lassen.
- Hefeteig
 - Übrige Zutaten in einer großen Schüssel (oder auf dem Arbeitsbrett) mischen, Vorteig zugeben und einarbeiten.
 - Teig solange kneten und schlagen, bis er glatt ist und sich gut vom Schüsselrand löst.
 - Teig abdecken und ca. 2 Std. gehen lassen
 - Aufgegangenen Teig nochmals gut durchkneten und Zopf flechten
 - Zopf nochmals gehen lassen und vor dem Backen mit dem Bio-Eigelb bestreichen.
- Backzeit
 - Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 35min . backen.