

Hefezopf

Zutaten:

500gr. Mehl, 1 Trockenhefe (oder einen Hefewürfel), 2-4 Esslöffel Zucker, 1 ¼ TL Salz, 300ml Milch, 60gr. Butter, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

- Die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen
- Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker, dem Salz und der Hefe vermischen, eine Mulde in der Mitte bilden
- Die lauwarme Butter-Milch in die Mulde gießen und alles gut vermengen, bzw. zu einem schönen Teig kneten
- Den Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen
- Den Teig kneten, flechten und eine Stunde gehen lassen
- Den Zopf mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen!