Ultimativer Sonntagszopf

➤ Beschreibung

Ein luftig-weicher Zopf, wie er am Sonntagmorgen auf den Tisch gehört. Mit etwas Geduld beim Flechten und Backen entsteht ein goldbraunes, aromatisches Brot mit feiner Kruste.

➤ Zutaten

• 500g Weizen-Weissmehl (Typ 400)
• 12g Salz
• 6g Malzextrakt
• 6g Zucker
• 25g Frischhefe
• 280g Haferdrink (ungesüsst)
• 85g vegane Butter

Für den Glanz
• 15g Soja-Cuisine

➤ Zubereitung

1. Mehl, Salz, Malzextrakt und Zucker in die Rührschüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit Haferdrink verrühren. Auf niedriger Stufe 5 Minuten kneten, bis ein Teig entsteht.

2. Die kalte Butter einarbeiten und weitere 5 Minuten kneten.

3. Geschwindigkeit erhöhen und den Teig nochmals 5 Minuten kneten, bis er schön glatt ist.

4. Den Teig zugedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

5. Ofen mit Brotbackstein oder umgedrehtem Backblech auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Teig in vier Stücke teilen, zu langen Strängen rollen, leicht mit Mehl bestäuben und zwei Zöpfe flechten. Auf ein Backpapier legen.

7. Mit Eistreiche bestreichen und 30 Minuten unbedeckt ruhen lassen. Danach ein zweites Mal bepinseln.

8. Zöpfe mitsamt Backpapier in den heissen Ofen auf den Backstein/das Blech schieben und 5 Minuten anbacken.

9. Warmes Wasser in den Ofen sprühen, Temperatur auf 200 °C senken und 10 Minuten weiterbacken.

10. Kurz die Ofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, und die Zöpfe weitere 20 Minuten fertig backen.

11. Auf einem Holzbrett oder Gitter auskühlen lassen.

Erstellt mit der ZUTATO-App

RECIPE SCANNER