



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
Riegeler Biohefe	42 g
Bio-Vanillezucker	1 Päckchen

Zubereitung:

1. Vorteig zubereiten

- Bio-Milch in einem Topf leicht erwärmen
- Riegeler Biohefe, 3 Essl. Bio-Mehl + 40g Bio-Zucker in die lauwarmer Milch geben und verrühren.
- Bio-Hefebrei mit dem Handtuch abdecken und ca. 30 min. gehen lassen.

2. 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.

3. Backzeit

- Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 35min . backen.