

Osterzopf – Brioche

 happy-mahlzeit.com/2020/04/08/osterzopf-brioche/

Zutaten für 1 Hefezopf:

- 500 g Mehl
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 4 EL Hagelzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 225 ml lauwarme Milch
- etwas Milch zu Bestreichen

Zubereitung:

Die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln. 1 EL Zucker zufügen und alles verrühren, bis die Hefe flüssig geworden ist. Dann 1 EL lauwarme Milch unterrühren und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Den restlichen Zucker und die Hefemischung zugeben und alles vermischen. Während des Rührens die restliche Milch, die Butter und das Ei zufügen. Den Teig 10 – 15 Minuten gut rühren und dann abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nun den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes einzelne Teil wieder zu einer Rolle formen, dabei die Mitte etwas dicker lassen.

Den Backofen auf 150°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die 3 Teigstänge nebeneinander legen, am oberen Ende zusammenfügen und locker einen Zopf flechten. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Milch bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Den Zopf im Ofen ca. 50 Minuten backen.

Rezept: Dominike Czerwinski

Quelle: ZDF-drehscheibe vom 8.4.2020