Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:

Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550
500ml Milch
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)
1 Würfel frische Hefe
150g Butter in Stücken
15g Salz
2 Eier
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:
Abrieb von einer Zitrone
Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C
450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf “min” so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf “min” kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:
Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.

Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbester Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:
250 g Milch
1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)
25 g Butter
20 g Zucker
600 g Mehl
1 TL Salz
60 g Weißwein
60 g Zucker

Zubereitung:
Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.
Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:
Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.

Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann

Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:
500 g Zopf- oder Weissmehl
0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen
0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufter EL LM)
1 TL Zucker
60 g Butter, in Stücken, weich
3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:
Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.
Backen:
ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/O-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckennudel:
Hefeteig nach Anleitung zubereiten.
Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.
Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).
Von der breiten Seite aufrollen.
Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.

Tipp Manfred Cuntz:
Striezel wird sowieso nie alt.
Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.
Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.
Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.
Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.

Tipp Ines Glück und MarieNa:
Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker) und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.
Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem Auftauen fertigbacken.

WARNHINWEIS:
Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.