



MEIN PERSÖNLICHES ZOPFREZEPT

Ich wünsche ein Gute!

DAS BRAUCHTS FÜR DEN TEIG

500g	Zopfmehl
1/2 EL	Rohzucker
1/2 EL	Salz
1 Päckchen	Trockenhefe
2.25 dl	Kokosmilch
90ml	Olivenöl

Sojarahm zum Bestreichen	
1 Prise	Schwarzsatz
wenig	Kurkuma

UND SO WIRD DER ZIPF GEMACHT

Ich gebe Mehl, Salz und Zucker in meine heissgeliebte Kitchen Aid Schüssel, aber das Rezept funktioniert auch ohne Kitchen Aid ;o). Alles gut mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Tockenhefe in der Kokosmilch (Zimmertemperatur) gut auflösen und in die wohlgeformte Mulde geben. Mindestens 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe schaumig wird. Nun hat das Olivenöl seinen komplexen Einsatz, einfach dazugeben und das Ganze etwa 5 Minuten auf Stufe 1 mit der Kitchen Aid kneten. Der Teig ist perfekt, wenn er ein wenig klebrig ist, jedoch nicht an den Händen haften bleibt!

Nun den Teig mit einem Küchentuch abdecken und für 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte nun auf das Doppelte aufgegangen sein.

Nach dem „Zöpfeln“ den Teig nochmals 20 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit den Sojarahm mit Schwarzsatz und etwas Kurkuma vermischen und anschliessend den Zopf damit bestreichen.

Nun ab in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) und für ca. 30 Minuten backen.