

BROTGENUSS Hefezopf



ZUTATEN (Menge für 1 Zopf)

Für den Vorteig:

100 g KOMEKO BROTGENUSS

- 125 g Milch
- 7 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker

Für den Teig

125 g KOMEKO BROTGENUSS

- 30 g Kokosmehl
- ½ TL gemahlene Vanille
- 50 g Zucker
- 40 g Butter (weich)
- 1 Ei (Gr. L)
- 1 Prise Salz

Sonstige:

- KOMEKO zum Bearbeiten
- 1 Eigelb mit etwas Milch zum Bestreichen
- Sesam, Hagelzucker oder Mandelblätter zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. Aus **100 g KOMEKO BROTGENUSS**, 125 g Milch (ca. 30 °C), der Hefe und 1 TL Zucker einen Teig herstellen. Diesen 30 min. zugedeckt stehen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Vorteig mit den restlichen Zutaten für den Hauptteig zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den fertigen Teig mit Frischhaltefolie zudecken und 15 min. gehen lassen.
4. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen (Bild 1).
5. Anschließend 3 Stränge von je 30 - 40 cm Länge ausrollen und mit Mehl bestäuben (Bild 2).
6. Die Stränge auf ein mit ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu einem Zopf flechten, diesen zugedeckt weitere 45 min. gehen lassen.

7. Den Hefezopf mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, wahlweise mit Hagelzucker, Sesam oder Mandeln bestreuen (Bild 3) und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 25 - 30 min. backen (die letzten 10 min. eventuell mit Alufolie abdecken).

Unser Tipp: Den Teig so kurz wie möglich kneten, damit er elastisch bleibt! Beim Bearbeiten regelmäßig mit KOMEKO bestäuben.

