



hefezopf

i

zutaten

Vorteig

80 g Dinkelmehl 630
80 g Wasser
0,1 g Frischhefe

Hauptteig

Vorteig
450 g Dinkelmehl 630
210 g kalte Milch (3,5% Fett)
15 g Frischhefe
10 g Salz
100 g Butter
50 g Zucker
1 Messerspitze Anis (Pulver)
abgeriebene Schale einer halben
Zitrone und einer kleinen Orange (Bio)
Ei zum Abstreichen



zubereitung

Die Vorteigzutaten verrühren und 18 Stunden bei ca. 20°C reifen lassen.

Alle Zutaten außer Butter und Zucker 3 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen Teig verarbeiten. Die Butter in Stücken zugeben und 5 Minuten einkneten. Anschließend den Zucker einrieseln lassen und nochmals 5 Minuten zu einem glatten, nicht klebenden Teig kneten, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

1 Stunde bei 24°C gehen lassen, nach 1 Stunde durchkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

8 Teiglinge zu ca. 125 g abstechen, rundschleifen und lang vorformen. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

ca. 30 cm lange Stränge formen und gut bemehlt zu zwei Zöpfen flechten. Das überschüssige Mehl abbürsten und die Zöpfe auf Backpapier mit Ei einstreichen.

90 Minuten bei 24°C gehen lassen. Das Volumen sollte sich mehr als verdoppelt haben.

Nochmals mit Ei abstreichen und bei 230°C fallend auf 180°C 20 Minuten ohne Dampf backen.