

# Osterzöpfe mit Hefeansatz



## Zutaten

### Rezept für 3 Osterzöpfe

#### Hefeansatz:

450 g Weizenmehl Type 550

345 g Milch

70 g frische Hefe

Teigtemperatur: 25°C

Knetzeit: 3 Min. langsam

5 Min. schnell

#### Hauptteig:

Hefeansatz (s.oben)

500 g Weizenmehl Type 550

15 g Salz

170 g Zucker

170 g Butter

1–2 Eier

Teigtemperatur: 25°C

Knetzeit: 12 Min. langsam

4 Min. schnell

## Zubereitung

Die ersten drei Zutaten – Weizenmehl Type 550, Milch und frische Hefe – bilden zusammen den Hefeansatz. Nach der Teigherstellung sollte dieser circa 30 Minuten abstehen, bevor der Hauptteig zubereitet wird. Für den Hauptteig werden alle Zutaten inklusive des Hefeansatzes für 12 Minuten langsam und 4 Minuten schnell geknetet. Es empfiehlt sich, eine Küchenmaschine zu benutzen. Wenn der Teig mit einem Mixer hergestellt wird, muss die Knetzeit verlängert werden. Der Teig ist fertig geknetet, wenn man ihn aufziehen kann, bis er fast durchsichtig ist. Anschließend wird der Teig in drei gleich große Stücke unterteilt. Jedes Stück sollte ca.600 Gramm wiegen.

Nachdem die Zöpfe geflochten wurden, werden diese auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech gesetzt, mit Ei eingestrichen und mit einer Aufstreu veredelt. Zum Bestreuen eignen sich gehobelte, gehackte oder ganze Mandeln sowie ebensolche Haselnüsse. Auch Rändelkandis, Mohn und Krokant können verwendet werden.

## Zubereitung

---

Die Zöpfe werden bei 200°C ohne Dampf in den Ofen geschoben. Die Ofentemperatur wird direkt nach dem Einschieben auf 180°C runtergestellt. Nach zehn Minuten wird die Temperatur auf 170°C gesenkt und die Zöpfe werden für weitere 15 bis 20 Minuten gebacken. Die Zöpfe sollten nicht zu dunkel werden. Sie können sehen, ob der Zopf fertig ist, wenn Sie mit einem Holzstäbchen in den Zopf stechen. Klebt nichts mehr am Stab, dann ist der Zopf fertig.

Für Ostern bietet sich an, die Teigstränge länger zu rollen und entsprechend länger zu flechten. Wenn Sie den geflochtenen Strang nun als Ring auslegen, können Sie direkt nach dem Flechten in die Mitte noch drei bunte Eier legen. Fertig ist ein schönes Osternest für die ganze Familie!