



Osterzopf

Zutaten:

Kochstück

- 25 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)
- 125 g Wasser

Hauptteig

- Kochstück
- 150 g Vollmilch kalt
- 500 g Weismehl (Weizenmehl Type 550)
- 70 g Butter kalt
- 15 g Frischhefe
- 10 g Sauerteig (alternativ: 5 g Frischhefe)
- 70 g hello sweetly (alternativ: Kristallzucker)
- 8 g Salz
- 1 Ei
- ½ Tonkabohne (alternativ: Vanilleschote)
- Zitronenabrieb

zum Bestreichen

- 1 Ei verquirlt

zum Bestreuen

- 10-20 g Mandeln, gehobelt
- Hagelzucker

ANLEITUNGEN

Kochstück

- Das Mehl mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren einmal aufkochen.
- Sobald die Stärke verkleistert, das Kochstück in eine Schüssel geben, mit einer Folie zudecken und für 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.



Osterzopf

Hauptteig

- Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 2-3 Min. auf kleiner Stufe mischenkneten. Danach die Knetgeschwindigkeit erhöhen und den Teig etwa 12-16 Min. kneten, bis er die Fensterprobe besteht.
- Anschliessend den Teig in ein grosses - am besten rechteckiges und flaches - Becken legen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) oder Plastik zudecken und für 40-50 Min. bei Raumtemperatur gären lassen.

Portionieren

- Nach der Gärzeit den Teig auf eine Arbeitsfläche stürzen und in 3 gleich grosse Stücke von etwa 340 g portionieren.
- Jedes Teigstück 2-3x über die Arbeitsfläche schleifen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen und dann die Teiglinge rund formen.
- Danach die Teigstücke nach und nach - in mehreren Intervallen - länglich zu je einem Strang vorrollen, mit einem Teigtuch (Gärfolie) zudecken und etwa 5 Min. entspannen lassen.
- Erst jetzt die Teiglinge nach und nach - in mehreren Intervallen - in die richtige Länge rollen. Am besten bemehlst Du die Teiglinge etwas und rollst sie zuerst etwas vor.
- Dann beginnst Du wieder mit dem ersten Strang, um die Stränge nacheinander in die richtige Länge zu rollen. Dabei die Teigstränge an beiden Enden leicht auslaufen lassen.

Flechten

- Die ausgerollten Stränge leicht bemehlen und zwei Stränge rechts und ein Strang links auf die Arbeitsfläche legen.
- Den Aussenstrang rechts legt man innen an den linken Strang, so dass er zum linken Innenstrang wird.
- Der linke Aussenstrang dann an die rechte Innenseite legen.
- Nun abwechslungsweise mit dem rechten oder mit dem linken Strang den Zopf zu Ende flechten.
- Zum Schluss den Zopf auf ein gefettetes Backblech legen und noch etwas in Form bringen.
- Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel oder einem Schwingbesen verquirlen.



Osterzopf

- Den fertig geflochtenen Zopf mit dem verquirlten Ei bestreichen und über Nacht, d.h. für max. 12-16 Std. in den Kühlschrank stellen.

Backen

- Den Backofen mit einer feuerfesten Schüssel auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.
- Den Zopf nochmals mit verquirlten Ei bestreichen und mit ein paar gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen.
- Danach den Zopf direkt mit dem Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und in die oberste Rille des Ofens ein zusätzliches Backblech umgekehrt einschieben. Tipp: Dadurch wird die Hitze besser auf den Zopf konzentriert.
- Den Zopf für 2-3 Min. anbacken und erst danach etwa 1-2 dl Wasser in die feuerfeste Schüssel geben, Ofentür schliessen und den Zopf ca. 18-20 Min. backen.
- Nach 20 Min. das obere Backblech und die Schüssel mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen und den Zopf weitere 10-15 Min. goldbraun backen.
- Nach dem Backen den Zopf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.