

Süßes Brot

Schnell und einfach am Abend den Teig zubereiten, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, am Morgen schnell backen. Soooo köstlich.

Milch vorsichtig auf lauwarmer Temperatur erwärmen. In einer Schüssel das Mehl mit Trockenhefe vermischen oder die frische Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Milch, Hefe, Mehl und alle anderen Zutaten mischen und alles gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen den Teig mit Mehl bestäuben und nochmals gut durchkneten, dann in drei gleich große Stücke teilen und zu drei Teigrollen ausrollen. Einen Zopf flechten, zudecken, nochmals 30 min gehen lassen.

Den Ofen mit dem Backblech auf 160°C vorheizen. Eigelb mit Milch oder Sahne verquirlen, den Zopf damit bestreichen. Wer mag, kann den Zopf mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Den Zopf auf das heiße Backblech legen und auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten backen. Nach 20 min die Farbe prüfen und evtl. abdecken, damit der Zopf nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit.

Zutaten:

500g Mehl
(z.B. 420g Weizenmehl und 80g Vollkorn- oder Dinkelmehl)
250ml frische Milch
1 Pk. Trockenhefe oder ½ Würfel Frischhefe
80g Zucker
1 TL Salz
85g weiche Butter
1 Ei

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch oder Sahne
Gehobelte Mandeln,
evt. Hagelzucker

