

Zutaten für 1 großen Hefezopf:

525 g Mehl
225 ml lauwarme Milch
½ Würfel Frischhefe (=20 g) oder
1 Pkg Trockenhefe (=7 g)
90 g Zucker
70 g zimmerwarme Butter
1 Ei und 2 Eigelbe
Prise Salz

Nach Wunsch:

80-100 g Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb, 20 ml Sahne und
jeweils eine Prise Salz und Zucker
Hagelzucker und Mandeln

Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr die lauwarme Milch mit dem Zucker, Vanillepulver (oder Vanillezucker) und der zerbröckelten Hefe.
- 2) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 3) Verquirlt die Eier und gebt sie zusammen mit der Hefemischung zum Mehl.
- 4) Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knetaufsatz und lasse sie so lange kneten bis sich ein Teigklumpen geformt hat. Dann gebe ich die Butter stückchenweise dazu. Am Anfang dauert es, bis sich die Zutaten vermengt haben. Es hilft, wenn ihr den Teig 1-2 Mal vom Rand der Schüssel und dem Haken herunterdrückt. So wird er überall gleichmäßig bearbeitet.
- 5) Nach etwa 5-8 min Kneten ist er schön elastisch und weich. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmals gut durch. Verwendet dabei nur wenig Mehl, da er weich und möglichst feucht bleiben soll.
- 6) Formt eine Kugel und gebt sie in eine befettete Schüssel. Deckt diese ab und lasst den Teig nun bei Zimmertemperatur oder im 30 Grad warmen Ofen 1-1,5 h gehen, bis er sich verdoppelt hat.
- 7) Nach der Gehzeit gebt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und teilt ihn auf 3 gleich große Teile auf. Wenn euer Teig auch 1 kg wiegt, dann sind das pro Stück ca. 330 g. Ich wiege diese gerne ab, da so der Zopf am Ende schön gleichmäßig wird.
- 8) Jedes der Teigstücke wird ohne weitere Zugabe von Mehl zu einer Rolle geformt. Ich drücke dabei den Teig mit meinen Fingern immer von außen nach innen und forme zunächst eine dicke Wurst und aus dieser dann eine 55-60 cm lange Rolle.
- 9) Die drei Rollen legt ihr nun auf, wie im Video gezeigt und flechtet einen einfachen 3-Strang Zopf. Die Enden drückt ihr fest zusammen und legt sie zum Teil unter den Zopf. Das sieht schöner aus und er geht euch auch nicht auf.





WATTEWEICHER HEFEZOPF - OSTERZOPF

10) Gebt den Zopf diagonal in ein großes mit Backpapier belegtes Backofenblech und deckt ihn mit einem Küchentuch ab. Lasst ihn nochmals ca. 30 min lang gehen.

Währenddessen könnt ihr den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen.

11) Nach der Gehzeit bestreicht ihr den Zopf mit einer Mischung aus Eigelb, Sahne, Salz und Zucker. Bestreut ihn mit Hagelzucker und Mandeln und gebt ihm nochmal 10-15 min Zeit zum Gehen. Erst dann wandert er für 35-40 min in den Ofen. Gebt ihn dabei nicht auf die mittlere Schiene, sondern etwas weiter herunter. Bei mir ist das die 4. Schiene von unten. Sollte er nach 20-25 min recht dunkel werden, deckt ihn mit Alufolie ab und fahrt fort mit dem Backen.

12) Nach dem Backen lasst ihr ihn auskühlen und könnt ihn, wenn ihr wollt, noch lauwarm aufschneiden.

Tipps:

Ihr könnt Rosinen mit in den Teig geben. Diese solltet ihr zuerst in etwas warmen Wasser aufweichen, danach abtropfen und in den Teig einkneten (nachdem die Butter hinzugefügt wurde). Haltet bitte unbedingt die Gehzeiten ein. Diese sorgen dafür, dass der Zopf nicht nur schön groß wird, sondern die Hefe genügend Zeit zum Arbeiten hat und euer Magen das Endprodukt besser verträgt.



PLETENICA OD SLATKOG DIZANOG TIJESTA – USKRSNA PLETENICA

Sastojci za 1 veliku pletenicu:

525 g brašna
225 ml toplog mlijeka
½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)
90 g šećera
70 g maslaca na sobnoj temp.
1 cijelo jaje i 2 žumanjka
prstohvat soli

Po želji za dodati u tijesto:

80-100 g groždica

Za premazivanje i posipanje:

1 žumanjak, 20 ml slatkog vrhnja i po jedan prstohvat soli i šećera
krupni šećer i listići badema

Priprema:

- 1) U jednoj posudi pomiješajte toplo mlijeko sa šećerom, vanilijom u prahu (ili vanilin šećerom) i kvascem.
- 2) U posudi u kojoj ćete mijesiti tijesto pomiješajte brašno i so.
- 3) Jaja kratko umutite viljuškom pa ih skupa sa tečnim sastojcima dodajte u brašno.
- 4) Za mijesenje koristim kuhinjsku mašinu sa nastavkom za tijesta i pustim je da radi dok se ne formiraju komadi tijesta, a zatim postepeno dodajem kockice maslaca. Na početku će malo potrajati dok se sastojci ne pomiješaju i ne stvori izjednačeno tijesto. Preporučujem vam da za vrijeme mijesenja jednom ili dvaput mašinu stopirate i skinete tijesto za nastavka i sa dna šerpe kako bi se svuda isto premijesilo.
- 5) Nakon 5-8 min vidjećete da je lijepo elastično i mekano. Prebacite ga na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesite još malo, ne koristeći previše brašna kako bi ostalo mekano i vlažno.
- 6) Formirajte kuglu, stavite je u pomašćenu posudu, prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu (npr. u rerni na 30 stepeni) da nadolazi 1-1,5 h dok se ne udupla.
- 7) Nakon tog vremena tijesto ponovo kratko premijesite pa podijelite na 3 jednaka djela. Ako je i vaše tijesto teško jedan kilogram, svaki komad će imati oko 330 g. Ja ih važem jer tako mogu biti sigurna da će mi pletenica biti koliko toliko ujednačena.
- 8) Svaki komad tijesta prstima pritišćem prema sredini dok ne dobijem debeli valjak od kojeg formiram duži i tanji valjak od 55-60 cm dužine.
- 9) Sva tri valjka postavite kao u videu pokazano i napravite pletenicu. Krajeve pletenice dobro pritisnite prstima i jedan dio njih podvucite ispod pletenice jer vam se tako sigurno neće otvoriti i ljepše će izgledati.





PLETENICA OD SLATKOG DIZANOG TIJESTA – USKRSNA PLETENICA

10) Prebacite pletenicu dijagonalno na pleh obložen pek papirom, prekrijte je krpom i ostavite da nadolazi oko 30 min. U međuvremenu zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.

11) Nakon tog vremena premažite je mješavinom žumanjka, slatkog vrhnja, soli i šećera. Po želji je pospite krupnim šećerom i bademima pa joj ponovo dajte 10-15 min da nadolazi. Zatim je pecite u zagrijanoj rerni 35-40 min. Ne stavljajte je na srednju šinu nego malo niže (kod mene je to 4. od dolje). Ako vam nakon 20-25 min sa gornje strane jako potamni, prekrijte je slojem alu-folije i nastavite da pečete.

12) Nakon pečenja je izvadite iz rerne i ostavite da se malkice ohladi a potom je još toplu servirajte.

Savjeti:

U tijesto možete dodati i grožđice. Prvo ih „omekšajte“ u toploj vodi. Zatim ocijedite pa dodajte u tijesto (nakon što ste umiješali maslac). Obavezno se pridržavajte vremena dizanja. Tako će pletenica lijepo narasti a ujedno nećete imati problema sa stomakom ako ste osjetljivi na dizana tijesta, jer ste tako kvascu dali dovoljno vremena da odradi svoje.