

BROTGENUSS Hefezopf



ZUTATEN

Für den Teig:

200 ml Milch
25 g frische Hefe
100 g Zucker
2 Stk. Eier (Gr. L)
1 ½ TL Salz

500 g KOMEKO BROTGENUSS

75 g Butter (weich)

Sonstige:

Eigelb mit Milch zum Bestreichen

KOMEKO zum Bearbeiten

Sesam zum Betreuen



ZUBEREITUNG

1. Aus 200g **KOMEKO BROTGENUSS**, 200ml Milch (ca. 30°C) und der Hefe einen Teig herstellen und 30 min. zugedeckt stehen lassen
2. Nach der Ruhezeit diesen mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten (Bild 1)
3. Den fertigen Teig mit einer Folie zudecken und 15 min. gehen lassen.
4. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten (Bild 2) und dritteln (Bild 3)
5. 3 Stränge von je 40cm Länge ausrollen (Bild 4) und mit Mehl bestäuben damit sie trocken sind und sehr locker flechten (Bild 5)
6. Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 45 min. gehen lassen
7. Den Hefezopf mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, Sesam darüberstreuen (Bild 6) und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 25-30 min. backen (die letzten 10 min. eventuell mit Alufolie abdecken)

