

Himbeerzopf



Zutaten

Vorteig am Abend:

100 Gr Dinkelmehl

100 Gr Wasser

0,1 Gr Frischhefe (Hirsegrösse Kügelchen)

Alles gut mischen und luftdicht bei Raumtemperatur gehen lassen.

Am nächsten Morgen:

Vorteig

350 Gr Mehl

100 Gr Naturjoghurt

120 Gr Milch

40 Gr Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

10 Gr Frischhefe

100 Gr Butter, kalt und in kleine Stückchen geschnitten

Zubereitung

Alles außer Zucker und Butter für ca. 10 Min mischen. Dann Butter beifügen und noch 5 Minuten kneten. Zucker einrieseln lassen und noch 5 Minuten mischen.

Luftdicht bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen. Nach 1 Stunde Luft ausstoßen.

6 Teiglinge formen. Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Zöpfe formen und mit Ei einstreichen.

2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1 Stunde den Backofen einschalten auf 220 Grad. Noch einmal mit Ei bestreichen.

Die Zöpfe die ersten 5 Minuten bei 220 backen, dann auf 180 Grad einschalten und noch 15 Minuten fertig backen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

