

Hefe Zopf aus dem Keramik Grill

Zutaten

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Bio Ei M
- 2 Bio Eigelb M
- 1,5 TL feines Meersalz
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 630
- 80 g weiche Butter
- Abrieb ½ Bio Zitronen
- Vanille nach Belieben
- Mehl zum Bearbeiten

- Zum Bestreichen
- 1 Bio Ei
- 4cl Rey Whisky
- 2 EL feinen Rohrzucker
- 30g gehobelte Mandeln
- 50g getrocknete Sauerkirschen
- 2 EL feien Rohrzucker

Zeit

Arbeitszeit: 60 Min.

Ruhezeit: über Nacht & 2 Stunden

Backzeit: 25- 30 Minuten



Zubereitung

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Lauwarmer Milch mit Zucker und der Hefe glatt rühren. In die Mulde gießen und die Eier dazugeben. Salz, Zitronenabrieb und Vanille darüber verteilen. Nun alles miteinander vermengen. Hierzu mit den Fingern langsam von innen nach außen kreisen und nach und nach immer mehr Mehl einarbeiten. Ist alles vermengt, 8-10 Minuten mit den Händen kräftig kneten. Den Teig 15 Minuten rasten lassen. Die Butter würfeln und nach und nach in den Teig einarbeiten. Jetzt noch einmal weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Teig in eine Schüssel mit einer Folie abdecken und an einem kühlen Ort über Nacht gehen lassen.
- 1- 2 Stunden vor dem Bearbeiten den Teig an einem warmen Ort stellen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann leicht ausrollen zu einer Fläche von 15 cm x 50cm. Noch einmal zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig der Länge nach in 3 Stränge von je 40 cm Länge teilen. An einem Ende nicht ganz durchteilen und von hier aus locker flechten und das Ende unterschlagen und leicht andrücken. Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegten Pizzastein legen und zugedeckt 45-60 Minuten gehen lassen.
- Den Monolith grill anheizen, einen Deflektorstein einlegen, Rost und Rosterhöhung einlegen. Auf 160° C einjustieren.
- Der Zopf muss nun min. 50% an Volumen gewonnen haben

- Das Ei mit Whisky und Zucker vermengen und den Hefezopf damit bestreichen. Sauerkirschen, Mandeln und Zucker darüber streuen.
- Hefezopf auf dem Pizzastein in den vorgeheizten Keramik Grill auf die Rosterhöhung legen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.