

# Hefe Zopf im Gusstopf

## 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
- Butter zum Ausstreichen
- 2 EL feinen Rohrzucker
- 150ml Vollmilch
  
- Zum Bestreichen
- 1 Bio Ei
- 2 EL feinen Rohrzucker
- 50g Rosinen
- Dunklen Rum zum einlegen

## 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 ruhen 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.
- Die Rosinen in 40ml dunklem Rum einlegen
- 1- 2 Stunden vor dem Bearbeiten den Teig an einem warmen Ort stellen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in drei Teile teilen dann jedes Stück ausrollen zu einer Fläche von 10 cm x 30cm. Noch einmal zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Teigstücke der Länge nach in 2 Stränge von je 30 cm Länge teilen. An einem Ende nicht ganz durchteilen und von hier aus locker flechten und das Ende unterschlagen und leicht andrücken.

- Eine Gussform mit Butter ausstreichen und mit Rohrzucker bestreuen. Die Zöpfe in die Form legen und mit Milch begießen. Zucker und Rosinen darüberverteilen und den Deckel drauf 50-60 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
- Den Topf ohne Deckel auf die Rosterhöhung stellen und bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.