

Hefe Zopf mit Mohn Kardamom und Rye Whisky

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

- Mohnfüllung
- 300ml Milch
- 120g Zucker
- 200g gemahlener Mohn
- 40ml dunklen Rye Whisky
- 50g Grieß

- Weiter Füllung
- 100g getrocknete Bio Aprikosen
- 2 EL Mandelsplitter
- 1TL grüner Kardamom
- 50g gekackte Pistazien
- Pfeffer aus der Mühle

- Zum Bestreichen
- 1 Bio Ei
- 40ml Rye Wisky
- 2 EL feinen Rohrzucker

Zeit

Arbeitszeit: 60 Min.

Ruhezeit: über Nacht & 2 Stunden

Backzeit: 25- 30 Minuten



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.
- 1,5 - 2 Stunden vor dem Bearbeiten den Teig an einem warmen Ort stellen.
- Milch mit Mohn aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, restliche Zutaten zugeben und bei milder Hitze kurz quellen lassen. Masse zum Verarbeiten auskühlen lassen.
- Aprikosen, Mandeln und Kardamom klein hacken oder im Gewürzmixer grob zerkleinern.
- Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, halbieren und beide Hälften zu einem Kreis mit 40 cm Durchmesser ausrollen. Noch einmal zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

- Eine Teigplatte mit der Mohnmasse bestreichen.
- die andere Teigplatte mit den Pistazien belegen und Pfeffer darüber mahlen. Dann die gehackte Aprikosenmischung darauf verteilen. Jetzt vorsichtig einrollen und auf der Teigplatte mit der Mohnfüllung wieder ausrollen. Leicht andrücken.
- Mit einem Messer 8 Mal einschneiden wie bei einer Torte, nur in der Mitte 6 cm nicht durchschneiden. Die 8 entstandenen Stränge leicht eindrehen
- 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. 40 Minuten backen.