

FRÜHSTÜCKS-HEFEZOPF

ZEIT:

ZUTATEN:

450 g Weizenmehl Type 550
1 gestr. TL Brecht Zimt und Frucht
250 ml Milch
50 g Honig
30 g Frischhefe
100 g Margarine
1 Ei
3 EL Milch
3 TL Blaumohn
3 TL Sesamsaat ganz



ZUBEREITUNG

Weizenmehl mit dem Brecht Zimt und Frucht in einer Schüssel vermischen. Milch mit Honig lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln, verrühren und zum Mehl geben. Margarine ebenfalls leicht erwärmen, mit dem Ei zum Mehl geben und die Zutaten verkneten (per Hand oder mit den Knethaken der Küchenmaschine) bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in eine bemehlte Schüssel geben und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Platz bis auf doppeltes Volumen aufgehen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten, in 3 Teile teilen und zu ca. 50 cm langen Strängen rollen. Die Stränge am Ende fest zusammendrücken und einen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine passende Kastenform geben. Den Zopf mit Milch bestreichen und den Zopf mit Blaumohn und Sesam bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen.