

Dinkel Hefezopfmehl

Vorteig,

den Sie am Abend davor oder mind. 4 Stunden davor kneten:

500g Dinkel-Hefezopfmehl

400ml kaltes Wasser

Diesen Teig mit Folie abdecken

Nach dieser Zeit zum Vorteig geben:

500g Dinkel-Hefezopfmehl

40g frische Hefe

2Eßl Rapsöl

100g Butter

80g Rohrohrzucker

1 TL Bourbon-Vanillezucker

100-150ml Milch oder Sahne

Evtl. Sultaninen

z. Bestreuen:

Mandelblättchen oder -stifte und Hagelzucker

Zubereitung

Wie beschrieben den Teig herstellen

Bei Handknetung lauwarmer Zutaten

Bei Kneten mit einer Maschine Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen

Denn optimale Teigtemperatur nach dem Kneten: 26-28°C

Wenn der Teig sich verdoppelt hat, einen Zopf daraus flechten

Ca. 15-20min gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen

Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen

In den vorgeheizten Backofen schieben

Backen: ca. 30Min bei 200°C

Variante: mit einer Fülle aus Haselnüssen, Zimt, Zucker oder Stevia und Eiweiß einen Schwäbischen Kranz backen. Dieser nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur bestreichen.

Viel Freude beim Backen, ein herrlicher Duft durchzieht ihren Raum und einen genußvollen Verzehr wünscht Ihnen

Ihre Gültsteiner Müllerfamilie