



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



Hefezopf

ZUTATEN 1 Zopf

- 80 g Kokosfett
- 420 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Hanf-Mehl der Kanow-Mühle
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 280 ml Milch
- 2 EL Mandelöl der Kanow-Mühle
- Prise Salz
- Hagelzucker nach Belieben

Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Vorbereitung: ca. 15 Min.
Backzeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1,5 Std
Schwierigkeitsgrad: hoch

ZUBEREITUNG

Das Kokosfett bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen.

Die beiden Mehle, die Hefe, den Zucker, das Mandelöl und die Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Milch und das Kokosfett hinzugeben und alles kneten. Den Teig anschließend mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Das Volumen des Teiges sollte sich ein wenig vergrößern.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in drei gleich große Stücke teilen. Diese zu langen Strängen ausrollen und zu einem Zopf flechten.

Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Hefezopf mit Milch bestreichen und wenn gewünscht mit Hagelzucker bestreuen.

Ca. 30 Minuten backen - gegebenenfalls die Temperatur erhöhen.

Glück zu! - Ihr Ölmüller