Friedas genialer Hefezopf



1 kg	Mehl, gutes 405 er Weizenmehl
500 ml	Milch, lauwarme
100 g	Zucker
42 g	Hefe, (1 Würfel)
150 g	Butter, weiche
2 TL	Salz
2	Ei(er)
1 EL	Zitrone(n) - Schale, gerieben oder
5 Tropfen	Bittermandelöl
1	Ei(er), zum Bestreichen
2 EL	Zucker (Hagelzucker)

Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelte Hefe dazu und alles zusammen so gut verrühren bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat. Zitronenschale, oder Bittermandelöl, und Eier dazugeben und alles zusammen gut verquirlen. Am besten kurz mit einem Zauberstab, ansonsten mit dem Handmixer.
Diese Flüssigkeit in einem Schwung zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz dazu und sofort alles zusammen kräftig verkneten.
Ein Vorteig ist nicht notwendig und auch nicht wünschenswert. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Von Hand etwa 10 Min., mit der Küchenmaschine entsprechend weniger. Wer möchte, kann natürlich noch Rosinen dazugeben. Mit einem feuchten Küchentuch (damit der Teig oben nicht antrocknet) abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen. (Kann 2 Stunden dauern)
Eine Backunterlage mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig darauf geben und diesen von Hand nochmals durchkneten.
Der Teig lässt sich auch sehr gut im BBA, Programm 'Teig kneten', herstellen. Das dauert etwa 1 Stunde und 20 Minuten und verringert natürlich die Gehzeit erheblich. Allerdings geht das nur mit der Hälfte der Zutaten.

Nun kommt das Formen.
Man kann den Zopf aus drei Strängen flechten, oder so:
Den Teig in zwei Hälften teilen. Daraus möglichst lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen. Beide Rollen spiralenförmig umeinander schlingen. Am besten in der Mitte beginnen und zu den Enden hinarbeiten. Ziemlich straff drehen. Nun hat man einen spiralenförmigen Strang. Diesen an beiden Enden halten und so gedreht wie er ist, nochmals spiralenförmig fest umeinander schlingen. Der Zopf hat sich nun optisch sehr verkleinert und sieht an einem Ende viel schmaler aus. Das ist gewünscht und richtig. Durch diese einfache Form des Wickelns sieht er aus wie ein schön geflochtener Zopf (Achtung, erfordert etwas Übung) und er wird bombastisch aufgehen.
Den Zopf diagonal auf das gefettete, oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Nun ein ganzes Ei sehr gut verquirlen, am besten mit Hilfe des Mixers, und eine Prise Zucker und Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, weil der mit Ei bestrichene Zopf dann nicht schwarz wird beim Backen. Nach Wunsch schön dick mit Hagelzucker bestreuen.
Jetzt sollte er nochmals 30 Min. gehen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 200° vorheizen. Manche empfehlen Ober- und Unterhitze, da der Zopf bei Heißluft schneller trocken werden kann, weil er zu schnell aufgeht und dadurch zu viel Luft in den Teig kommt.
Auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 45 Minuten backen. Je nach Backofen kann man nach der Hälfte der Backzeit auf 180° herunterschalten. Bei Heißluft entsprechend weniger.
Es macht nichts, wenn der Zopf ein klein wenig zu fest bräunt, zumal der Zucker dabei leicht karamellisiert. Er wird außen dadurch richtig knusprig und bleibt innen trotzdem locker