Hefezopf wie frisch vom Bäcker

Zutaten :
1 kg Mehl
1 Würfel frische Hefe
100 g Zucker
1 El. Salz
100 g Butter
550 ml Milch
1 Ei zum Bepinseln

Nach Bedarf Mandeln und ev. Hagelzucker

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben, Hefewürfel mit Zucker vermischen und stehen lassen, bis er sich auflöst.
Hefe und Salz zu Mehl geben, Butter zergehen lassen im Topf und Milch dazugeben.
Diese handwarm ans Mehl gießen und gut durchkneten.
Teig nun mindestens eine Stunde ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
Nochmals kurz durchkneten und einen Zopf formen.
Entweder normal flechten oder nur 2 Stränge übereinander legen, wie Sie es gerne möchten.
Nun mit dem geschlagenen Ei bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen.
Je nach Geschmack kann man auch unter den Teig noch Rosinen geben oder auch nur runde Formen kneten.

Falls Sie Rosinen verwenden, bitte vorher in Wasser einweichen, sonst werden diese zu hart beim Backen.

Backzeit beträgt im vorgeheizten Holzbackofen
30 min bei 200 Grad.