

29. November 2009

Joghurt-Zimt-Zopf

Zöpfe flechten macht Spaß. Deshalb heute acht verschiedene Varianten aus jeweils 2 bis 8 Strängen flach und hoch geflochten.

Hauptteig

- 450 g Weizenmehl 405
- 300 g Joghurt
- 100 g Zucker
- 42 g Frischhefe
- 60 g Schweineschmalz
- 5 g Salz
- 2 Teelöffel Backmalz
- 2 g Zimt
- 15 g Honig
- 1 Ei zum Bestreichen sowie Hagelzucker und Zimt zum Bestreuen

Alle Zutaten außer Schmalz miteinander zu einem homogenen Teig verkneten, dann stückchenweise das Schmalz zugeben und insgesamt 15 Minuten kneten. 30 Minuten Teigruhe bei 30°C. Je nach Zopfwahl den Teig in die entsprechende Anzahl Teiglinge teilen und Stränge formen (in meinem Fall waren es 35 Stränge). Den Zopf flechten, 60 Minuten im warmen Zimmer gehen lassen, anschließend mit Ei abstreichen und leicht mit Zimt und Hagelzucker bestreuen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten goldbraun backen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

