

8. November 2009

## Joghurt-Zopf

Da ich den Ofen heute sowieso anheizen musste, hab ich die Gelegenheit gleich noch für ein neues Rezept genutzt, das mir in den Sinn kam.

### Hauptteig

- 250 g Weizenmehl 550
- 300 g Weizenmehl 405
- 7 g Trockenhefe
- 5 g Salz
- 120 g Zucker
- 10 g Backmalz
- 250 g Joghurt
- 2 Eier
- 50 g Schweineschmalz (oder Butter)
- etwas grober Zucker
- 1 Ei zum Bestreichen

Von 2 Eiern das Eiweiß abtrennen und schaumig schlagen. Das Eigelb mit Zucker und Salz ebenfalls schaumig schlagen und anschließend den Joghurt unterrühren. Die Hefe zufügen, kräftig aufschlagen und dann den Eischnee unterheben. Nun Backmalz und Mehl 5 Minuten auf niedriger Stufe einkneten. In kleinen Portionen das Schweineschmalz hinzufügen und weitere 15 Minuten langsam kneten. Es muss ein fester, schwach klebriger Teig entstehen, der sich beim Kneten vollständig vom Schüsselrand löst. Ansonsten weiteres Mehl oder mehr Joghurt zufügen, je nach Teigkonsistenz. Den fertigen Teig mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Er wird sein Volumen dabei nur geringfügig vergrößern. Anschließend einen Zopf flechten und diesen 3 Stunden bei 25°C (oder mehr) gehen lassen, besser länger. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln. Je nach Temperatur kann dies deutlich mehr als 3 Stunden in Anspruch nehmen. Den Zopf nun mit dem übrigen (verrührten) Ei bestreichen, mit grobem Zucker bestreuen und in den auf 170°C vorgeheizten Backofen geben und 40 Minuten ausbacken. Je nachdem wie lange der Teig zuvor Zeit zum Gehen hatte, wird er mehr oder weniger stark im Ofen aufreißen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 7 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)