

Kochen

Jörg Schmid

Mittwoch, den 13.04.2022

Würziger Hefezopf mit Speck und Käse

Für 2 Zöpfe mit ca. 20 Scheiben

Zutaten

Für den Vorteig

320 g Weizenmehl (Type 550)
32 g Hefe, frisch
195 g Milch, kalt

Für den Hauptteig

320 g Weizenmehl (Type 550)
35 g Zucker
2 Eier (Größe M)
11 g Salz
95 g Milch
85 g Butter, kalt

Außerdem

150 g Speck, durchwachsen
150 g Gouda
1 Ei (Größe M)
1 EL Sesamsamen



Zubereitung

1. **Für den Vorteig** Mehl, zerbröckelte Hefe und Milch in einer Schüssel mischen und etwa 30 Minuten ruhen bzw. gehen lassen.
2. Inzwischen den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen.
3. Speck auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
4. Den Käse ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.
5. **Für den Hauptteig** den Vorteig mit Mehl, Zucker, Eiern, Salz und Milch in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen.
6. Die Butter in Intervallen zugeben und alles zuerst 5 Minuten auf langsamer Stufe, dann ca. 5 Minuten auf schneller Stufe kneten. Dann Speck und Käse zugeben und alles noch einmal durchkneten.
7. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
8. Anschließend den Teig in sechs Portionen teilen, leicht kneten und dabei zu gleichmäßig langen Strängen formen.
9. Die Stränge kurz entspannen lassen und dann mit gleichmäßigem Druck mit den Händen auf ca. 30 cm Länge ausrollen.
10. Die Stränge parallel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen und an einer Seite fest zusammendrücken. Dann zwei Zöpfe flechten und die Enden ebenfalls zusammendrücken.
11. Die Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
12. Das Ei verquirlen. Die Hälfte vom verquirlten Ei auf die Zopfoberflächen streichen. Abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
13. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
14. Die Zöpfe mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Zöpfe in den Ofen, mittlere Schiene schieben. Die Temperatur sofort auf 170 Grad reduzieren. Die Zöpfe ca. 35 Minuten goldbraun backen.
15. Die Zöpfe aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: wer mag, kann einen Zopf auch in eine gefettete Springform legen und backen.