

Nicole s Hefezopf

Zutaten:

40g frische Hefe
1 TL Zucker
3 TL Salz
1 EL Chia Samen
160 g Crème fraiche
600g Milch
1000g Mehl

Zubereitung:

1. Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min Stufe 2 vermischen.
2. Mehl, Salz und Chia Samen dazugeben und 2 Min. kneten lassen.
3. Crème fraiche dazugeben und nochmals 4 Min. kneten lassen.
4. Teig in eine grosse Schüssel umfüllen und zudecken, danach an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Den Teig zu einem Zopf formen und nochmals 30 Min. gehen lassen.
6. Ofen auf 200 Grad erwärmen.
7. Eigelb, 1 TL Zucker, 3 EL Milch in eine kleine Schüssel geben und verquirlen danach den Zopf damit bestreichen.
8. Zopf bei 200 Grad 35 Min. backen lassen. Der Zopf ist gar, wenn er hohl klingt.

