



Hefezopf Bryan

Zutaten

360 g	Milch
60 g	Albaöl (Rapsöl)
20 g	Hefe
100 g	Rahmquark (oder Crème fraîche)
600 g	Mehl
2 TL	Salz

Zum Bestreichen

1	Eigelb
1 TL	Rahm

Zubereitung

Milch, Öl und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°/Stufe 1** erwärmen.

Quark, Mehl und Salz zugeben und **2 Min./Teigknetstufe** verkneten.

Den Teig in eine Schüssel geben und ca. 2 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Zopf formen und auf ein Backblech geben und 30 Minuten kaltstellen.

Zopf mit Eigelb-Rahm Gemisch bestreichen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 210°C vorheizen und Zopf ca. 40 Minuten backen und etwas stehen lassen dann zum Abkühlen vorsichtig auf das Gitter legen (dieser Zopf ist etwas «zerbrechlicher»)