

Hefezopf gebacken auf der White Lady dem großen runden Stein von Pampered Chef®

Kann ebenso auf dem Zauberstein oder dem großen Ofenzauberer „James“ gebacken werden.



Süßer Hefezopf geflochten gebacken auf dem großen runden Stein der White Lady von Pampered Chef®

Zutaten:

220 g Milch

1 Würfel frische Hefe

80 g Zucker

80 g weiche Butter

1 Ei

500 g Weizenmehl Type 550

½ TL Salz

Hagelzucker (Deko)

1 Eigelb zum Bepinseln

Zubereitung:

Milch, Hefe, Zucker und weiche Butter in den Thermomix® geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 2** auflösen.

Ei, Weizenmehl und Salz hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten.

Danach den Teigling in die große Nixe oder Glasschüssel (Schüssel mit dem Stretchfit abdecken) einfüllen und 1 Stunde ruhen lassen.

Danach die Teigunterlage mit Mehl aus dem Streufix bemehlen und den Teig darauf geben und zu drei gleichgroßen Stücken teilen.

Die drei Stücke mit der Hand in Stränge rollen und dann aus den drei Strängen einen Zopf flechten.

Den Zopf auf den leicht gefetteten großen runden Stein legen und mit einem sauberen Handtuch abdecken und den Teig nochmals 45 Minuten ruhen lassen.

Nun verquirlst du das Eigelb und trägst dieses mit dem Silikonpinsel auf den Zopf auf und streust darauf den Hagelzucker.

Dein Backofen ist auf **180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten backen/bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.**

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Pampered Chef Produkte habe ich für diese Rezept verwendet:

White Lady, großer runder Stein

Kuchengitter

Streufix

Teigroller

Silikonhandschuhe

Teigunterlage/Backunterlage

Kleiner Servierheber

Nixe, Glasschüssel, Stretchfit

Scraper