

Vanille-Zopf

Zutaten:

Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 700 g Mehl
- eine Prise Salz
- 80 g Öl
- 2 Eier
- wenn vorhanden Lievito Madre

Füllung:

- 500 ml Milch
 - 2 Eigelb
 - 40 g Stärke
 - 1TL Vanilleextrakt
 - 100 g Zucker
-
- Eiweiß zum Bestreichen
 - Mandelblättchen

Zubereitung:

Hefeteig herstellen und zugedeckt gehen lassen. Dazu Milch, Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Dann Mehl, Salz und Öl zugeben (*falls ihr eine lievito madre zu Hause habt könnt ihr gerne einen Teil davon zugeben. Ich habe diesmal den Restteig der ersten Auffrischung dazugegeben. Falls ihr keinen LM habt diesen Teil bitte einfach überlesen*) und für 4 Min. / Teigknetstufe einen Teig kneten lassen. In eine Schüssel umfüllen und etwas gehen lassen

Alle Zutaten für die Füllung zu Pudding kochen. Dafür alle Zutaten in den Topf geben, einmal kurz auf Stufe 6 durchmischen und dann ca. 8 Minuten / 90°C / Stufe 3 kochen. Danach ca. 20 min auskühlen lassen, noch einmal auf Stufe 6-7 cremig rühren.

Hefeteig ausrollen, Pudding verstreichen dabei oben und unten etwas Rand frei lassen. es muss nicht allzu streng und sauber gerollt werden. Die Rolle in den flachen Bäker ziehen und dabei etwas in sich eindrehen.

Mit dem Silikoninsel einen Teil vom übrigen Eiweiß (vom Pudding) den Zopf gut einpinseln, dann mit Mandelblättchen bestreuen. Die Blättchen ein wenig andrücken.

Den Backofen vorheizen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze.

In der Zeit den Zopf zugedeckt nochmal etwas gehen lassen.

Wenn der Ofen aufgeheizt ist den Bäker einschieben und für ca. 35 Minuten backen



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de