

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

Hefezopf

Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Hefezopf, Wasser, Butter und Hefe wie angegeben vermischen und mit der und mit der Küchenmaschine 3 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, in 3 gleiche Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen Stangen rollen. Die 3 Teile zu einem Zopf flechten und in eine vorgefettete Backform legen. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Der Teig sollte dann den Rand der Backform erreicht haben. Dann ca. 35-40 Minuten ausbacken. Elektroherd 210°C / Heißlufttherd ca. 190° vorgeheizt. Es empfiehlt sich, einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Hefezopf	Wasser	Hefe	Fett
500 g	210 ml	20 g	20 g
1000 g	420 ml	40 g	40 g

Sehr gut geeignet für Brotautomaten: Bräunung hell

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, 4,4% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1483 kJ (354 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,5 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	1,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	