

# Rezept

## Hefezopf

mit Huber-Mühle Backmischung für Hefegebäcke

### Zutaten

½ Pck. Huber-Mühle  
Hefeteig/Zopfmehl  
300ml Milch  
1 Pck. Trockenbackhefe  
1 Ei

### Zubereitung

1. 500 g Hefeteigmehl (halbe Packungsmenge), 300 ml Milch und 1 Pck. der beigefügten Trockenbackhefe in einer Schüssel mit dem Rührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 1h).
3. Den Teig zu einem Zopf flechten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.
4. Für einen schönen Glanz den Zopf mit einem verquirlten Ei bestreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 25-30 min. backen.



Wir wünschen gutes Gelingen!