

Hefezopf mit Lievito Madre Naturhefe



ZUBEREITUNG:
CA. 2,40 STUNDEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 25 MINUTEN

ZUTATEN:

500 g Weizenmehl Type 00, Nr. 6
35 g Lievito Madre Naturhefe mit
Trockenhefe
225 g lauwarme Milch
85 g weiche Butter
75 g Zucker
2 Eier
5 g Salz
1 EL Rum
1 Pck. Vanillezucker
Etwas Zitronenabrieb
1 Ei zum Bestreichen



ZUBEREITUNG:

Mehl, Lievito Madre, Milch, Rum und Eier vermischen und für ca. 5 Min. kneten. Zucker und Salz hinzufügen und weiterkneten und zum Schluss Butter, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzufügen. So lange kneten bis sich der elastische Teig vom Schüsselrand löst.

Teig zudecken und bei 23°C bis 35°C für ca. 45-70 Min. bis zur Verdoppelung gehen lassen. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben, teilen, rundwirken und Stränge ausrollen. Zwei Zöpfe flechten und zudecken.

Bei 23°C bis 35°C für ca. 60 bis 90 Minuten gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für ca. 25 Min. goldbraun backen.

TIPP: Die Naturhefe mag es gern warm, daher empfiehlt sich eine Gärtemperatur zwischen 23°C und 35°C. Je wärmer, desto kürzer die Gehzeit.