

Leopardenbrot aus Hefe

Zutaten

50 g Butter in Stücken und etwas mehr zum Einfetten
300 g Milch
20 g frische Hefe (1/2 Würfel) zerkrümelnd oder 2 TL Trockenhefe (8 g gesamt)
20–60 g Zucker
550 g Weizenmehl Type 550
1,5 TL Salz
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



Zubereitung

1. Eine große Schüssel leicht einfetten. Milch, Butter, zerkrümelte Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl und Salz zugeben, 3 Min. kneten, in die vorbereitete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Um die 3 verschiedenen Farben zubekommen, den Teig dritteln und mit Kakao in die jeweiligen Brauntönen einfärben.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in drei Stücke teilen und jedes Teigstück zu einem Strang ca. 45 cm rollen. Die drei Stränge an einem Ende zusammenfügen, dann zu einem Zopf flechten und auf das vorbereitete Backblech geben. Zopf wieder mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und an einen warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 30 Min.). In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Zopf mit verquirltem Ei einpinseln und ca. 25–30 Min. (180 °C) backen. Der Zopf ist gar, wenn es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Zopf auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Familienzentrum Kreuzau