Hefe Zopf aus dem Keramik Grill

Zutaten

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Bio Ei M
- 2 Bio Eigelb M
- 1,5 TL feines Meersalz
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 630
- 80 g weiche Butter
- Abrieb ½ Bio Zitronen
- Vanille nach Belieben
- Mehl zum Bearbeiten

- Mohnfüllung
- 150ml Milch
- 60g Zucker
- 100g gemahlener Mohn
- 20ml dunklen Rum
- 25g Grieß

- 3 Bio Orangen
- Kräftiger Pinien Honig
- 2 Zweige frischen Rosmarin

- Zum Bestreichen
- 1 Bio Ei
  1 Bio Eigelb
- 4cl Rey Whisky
- 2 EL feinen Rohrzucker

Zeit

Arbeitszeit: 60 Min.
Ruhezeit: über Nacht & 2 Stunden
Backzeit: 25- 30 Minuten

Zubereitung

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde Bilden. Lauwarmer Milch mit Zucker und der Hefe glattrühren. In die Mulde gießen und die Eier dazugeben. Salz, Zitronenabrieb und Vanille darüber verteilen. Nun alles mit einander Vermengen. Hierzu mit den Fingern langsam von innen nach außen kreisen und nach und nach immer mehr Mehl einarbeiten. Ist alles vermengt, 8-10 Minuten mit den Händen kräftig kneten. Den Teig 15 Minuten rasten lassen. Die Butter würfeln und nach und nach in den Teig einarbeiten. Jetzt noch einmal weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Teig in eine Schüssel mit einer Folie abdecken und an einem kühlen Ort über Nacht gehen lassen.
- 1- 2 Stunden vor dem Bearbeiten den Teig an einem warmen Ort stellen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann leicht ausrollen zu einer Fläche von 20 cm x 80cm. Noch einmal zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Milch mit Mohn aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, restliche Zutaten zugeben und bei milder Hitze kurz quellen lassen. Masse zum Verarbeiten auskühlen lassen.
- Rosmarin sehr fein hacken und die gewaschenen Orangen in 3 mm dünne Scheiben schneiden.
- Das Ei mit Whisky und Zucker vermengen
- Den Teig im mittleren Drittel mit der Hälfte des Eis bestreichen und die Mohnmasse darauf verteilen. Die Orangen darauf verteilen und mit dem gehackten Rosmarin bestreuen.
- Jetzt von beiden Seiten den Teig über die Füllung klappen und den ganzen Stang leicht einrollen. Es macht nichts, wenn an der einen oder anderen Stelle die Füllung ein wenig herausschaut.
- Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegten Pizzastein zu einem Kreis legen und zugedeckt 45-60 Minuten gehen lassen.
- Den Monolith grill anheizen, einen Deflektorstein einlegen, Rost und Rosterhöhung einlegen. Auf 160° C einjustieren.
- Der Zopf muss nun min. 50% an Volumen gewonnen haben
- Den runden Zopf mit der restlichen Eimischung bestreichen.
- Hefezopf auf dem Pizzastein in den vorgeheizten Keramik Grill auf die Rosterhöhung legen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen

Direktkontakt
MONOLITH GRILL GMBH
Giesbert-Bergerhoff-Str. 56
49076 Osnabrück
Telefon 0541 / 20 19 64 0
info@monolith-grill.de
www.monolith-grill.de

Pressekontakt
Loerke Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com