



Zebra Zopf

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ●●●●●



1 Zopf



2 Stunden

Zutaten

350 g Weizenmehl Typ 550

20 g frische Hefe

70 g Puderzucker

30 g weiche Butter

220 ml lauwarme Milch

1 Eigelb

eine Prise Salz

15 g Kakaopulver

1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung

Den Kakao mit etwas Milch mischen. Alles gut verrühren, es sollte eine dicke, cremige Masse entstehen. Hefe und ein wenig Zucker in die lauwarme Milch einrühren und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, halbieren und die eine Hälfte zurück in die Schüssel geben. Die Kakaomasse hinzufügen und nochmals 5 Minuten kneten lassen. Den weißen Teig kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und in eine Schüssel geben. Danach den dunklen Teig ebenfalls durchkneten, rundwirken und ebenfalls in eine Schüssel geben. Abgedeckt ca. 30-60 Minuten gehen lassen. Wir beginnen mit dem hellen Teig, rollen ihn auf die Maße (ca. 20* 30 cm) aus und legen ihn beiseite. Nun den dunklen Teig ausrollen und ihn auf den hellen Teig stürzen. Der Boden sollte nach oben zeigen, damit wir das überschüssige Mehl entfernen können. Den Teig auf der 30 cm langen Seite aufrollen wie eine Schnecke, zum Schluss sollte noch ca. 10 cm unten bleiben. Diesen Teil schneiden wir in ca. 2 cm breite Streifen, die wir ein paar Mal umdrehen. Anschließend rollen wir den Teig komplett auf, um ein wunderschönes Muster zu erhalten. Den Zopf in eine Kastenform legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zopf mit dem Eiweiß bestreichen und anschließend ca. 40 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach nach 20 Minuten mit einem Stück Alufolie abdecken und weiterbacken.

Folge uns

