

# VANILLE-ZITRONEN-ZOPF



## Zutaten

### *Pâte fermentée*

100g Wasser  
150g Weiss- oder Halbw.mehl  
2g Frischhefe  
2g Salz

### *Mehlkochstück*

30g Dinkelmehl, hell  
150g Wasser

### *Hauptteig*

Pâte fermentée  
Mehlkochstück  
270g Weiss- oder Halbw.mehl  
45g Dinkelmehl, hell  
55g Milch  
7g Frischhefe  
30g Birkenzucker oder  
Kristallzucker  
8g Salz  
70g Butter, weich

Lust auf einen fluffig-weichen Zopf, der einem fast auf der Zunge verschmilzt. Er kommt mit etwas fein geriebener Zitronenschale und Vanillemark daher. Die leichte Süsse verdankt er etwas Birkenzucker, den ich oft als (Teil-)Ersatz für den Kristallzucker verwende. Um möglichst viel Flüssigkeit in den Teig zu bringen, habe ich ein Mehlkochstück eingesetzt. Auch, weil ich noch einen Teil Dinkelmehl integrieren wollte – so lassen sich die Teigstränge wunderbar ausrollen und ziehen sich nicht zusammen. Mit Pâte fermentée als Vorteig.

## Zubereitung

### *Pâte fermentée*

2g Frischhefe mit einem Löffel in 100g Wasser einrühren, 150g Weiss- oder Halbweissmehl und 2g Salz beifügen und von Hand während 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abdecken, 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen..

### *Mehlkochstück*

Jetzt noch 30g helles Dinkelmehl und 150g Wasser in eine kleine Pfanne geben und unter ständigem Rühren – damit es keine „Klümpli“ gibt – aufkochen, bis die Masse dicklich wird. Noch kurz weiterrühren, bis sich die Masse beim Umrühren grob vom Pfannenboden löst. Abkühlen lassen, abdecken und bis am nächsten Tag ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

### *Hauptteig*

Am nächsten Tag den Hauptteig erstellen.  
Pâte fermentée, Mehlkochstück und alle Zutaten ausser der Butter, der Zitrone und dem Vanillemark 5-8 Minuten bei niedrigster Stufe mischen und kneten. Die weiche – nicht flüssig – Butter Stückchen für Stückchen dazugeben und einarbeiten lassen. Zitronenschale und Vanillemark beifügen – je nach Gusto aber nicht zu viel, sonst wird das Aroma zu dominant. Weitere 5-10 Minuten schonend – heisst auf eher tiefer Stufe – auskneten, bis ein dehnbarer, elastischer Teig entstanden ist.  
Abgedeckt während 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Fingertest machen.

½ Bio-Zitrone, Schale  
1 Messerspitze (Bourbon)  
Vanillemark

### **Eistreiche**

1 Ei  
10g Milch  
je 1 Prise Salz/Zucker

## **Formen/Fertigstellen**

Mit der weichen Teigkarte den Teig auf die Arbeitsfläche geben (nur leicht bemehlen, wenn der Teig sehr klebrig ist) und mit der starren Teigkarte den Teig in vier oder sechs gleich grosse Stücke teilen, je nach angewandeter Flechttechnik. Abwägen ist von Vorteil, so wird der Zopf schön gleichmässig.

Die Teigstücke etwas flachdrücken und wie im Video gezeigt (Youtube/Blog) vorformen. Kurz entspannen lassen. Danach mit beiden Händen von innen gegen aussen zu dünnen Strängen langrollen. Zu Zöpfen flechten und auf ein Backpapier legen.

Vergiss nicht, jetzt schon den Backofen bei 200° vorzuheizen (1 Stunde vorher). Vor allem, wenn du mit einem Backstein arbeitest. So hat dieser die nötige Zeit, sich richtig aufzuheizen.

Direkt nach dem Flechten den Zopf das erste Mal mit der Ei-Milch-Mischung anstreichen. Dazu das *ganze Ei* durch ein Sieb streichen, etwas Milch oder Rahm sowie je eine Prise Salz und Zucker begeben.

Jetzt nochmals abgedeckt ca. 45-60 Minuten ruhen lassen, bis das Volumen merklich zugenommen hat. Dann das zweite Mal mit der Eistreiche anmalen.

## **Backen**

Die beiden Zöpfe ca. 28-32 Minuten ohne Dampf bei 200° backen. Wenn du gerne eine rösche Kruste hast, kannst du den Backofen in den letzten 3-4 Minuten einen ganz kleinen Spalt öffnen, damit der Dampf entweichen kann (Holzkelle zwischen Türe und Ofen schieben). Direkt nach dem Backen mit Milchwasser abstreichen, so glänzt der Zopf noch mehr ;-)

## **Zeitplan**

	<b>Vorarbeiten</b>	<b>Arbeiten am Backtag</b>
	ca. 30 Minuten	1-2 Stunden
	8-12 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf [www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch) nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.