



## Kakao-Zopf

Ein Rezept von *BesondersGut*  
[www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch)

## ZUTATEN

### *Vorteig*

100g Milch, zimmerwarm  
1g Frischhefe  
100g Zopfmehl

### *Teig*

Vorteig (im Sommer kalt)  
220g Milch, zimmerwarm (im  
Sommer kalt)  
8g Frischhefe  
360g Zopfmehl  
40g Kakaopulver  
20g Zucker  
10g Salz  
80g Butter

# Kakao-Zopf - Zubereitung

## *Vorteig*

Am Vorabend: die zimmerwarme Milch in eine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Das Mehl zugeben, mischen und bedecken. Zwei Stunden bei 21–23 °C anspringen lassen, damit die Hefe in Fahrt kommt. Dann bis am nächsten Tag im Kühlschrank reifen lassen. der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

## *Teigzubereitung/erste Teigruhe*

Am nächsten Tag: zuerst den Vorteig und alle weiteren Zutaten ausser die Butter in die Teigschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist jetzt noch trocken und hält nur knapp zusammen, alles gut! Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe kneten und während dieser Zeit die kalte Butter geduldig und nur stückchenweise zum Teig geben. Der Teig ist am Schluss weich und geschmeidig.

Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Teig luftdicht bedeckt an einem 21–23 °C warmen Plätzchen 45 Minuten gehen lassen.

## *Formen/zweite Teigruhe*

Den Teig mithilfe der Teigkarte vorsichtig auf die unbemehlte – oder nur ganz leicht bemehlte – Arbeitsfläche geben. Je nach gewünschter Flechtart die benötigten Teigstücke mit dem Teigabstecher abtrennen und präzise abwägen (mein Tipp: gleich zwei Zöpfe backen, dann kannst du einen verschenken und flechten üben). Die Teigstücke zuerst zu Kugeln einschlagen und dann zu Teigtaschen vorformen. 5 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen und anschliessend mit so wenig Mehl wie möglich zu den benötigten Strängen langrollen. Die fertigen Stränge leicht bemehlen, den Zopf/die Zöpfe flechten und auf ein Backpapier legen. Nochmals ca. 45 Minuten – mit einer grossen Schüssel oder Teigwanne bedeckt – gehen lassen.

## *Bestäuben/Einschneiden/Backen*

Den Zopf/die Zöpfe nach Wunsch gleichmässig mit Mehl bestäuben und nach Wunsch die Stränge länglich einschneiden. Für zwei Zöpfe: im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190 °C 10 Minuten mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 20 Minuten bei 210 °C fertig backen. Du backst nur EINEN Zopf? Dann nach dem Dampf ablassen weitere 30–35 Minuten backen.

Gutes Gelingen und viel Freude.