

Das Rezept im Detail

Rezept

Dinkel-Hefezopf

Zutaten

450 gr Dinkelmehl
50 gr Weizenmehl Type 550
150 ml Milch
60 gr Butter
50 gr Zucker
1 Ei
1 1/2 Teel. Salz
1 Päckch. Trockenhefe

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen, noch einmal gut durchkneten. In drei Teile teilen und zu einem Zopf flechten. Mit Milch oder Wasser bestreichen und zugedeckt noch einmal gehen lassen. Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

[Zurück](#)