



HEFEZOPF MIT MOHN

ZUTATEN

175 ml handwarmes Wasser
2 EL Sonnenblumenöl, plus etwas mehr
zum Einfetten
225 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
2 EL Magermilchpulver
1 TL Salz
1¼ TL Zucker

1 TL Trockenbackhefe
3 EL Mohnsamen

Garnierung

1 Eigelb
1 EL Milch
1 EL Zucker
2 EL Mohnsamen

1 Wasser und Sonnenblumenöl in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Magermilchpulver bestreuen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Wenn das Signal für die Zugabe weiterer Zutaten ertönt, oder 5 Minuten vor Ende der Knetphase, den Mohn zugeben.

3 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Den Teig aus der Brotform nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1–2 Minuten durchkneten.

4 Ein Backblech mit Öl bestreichen. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen und zu 25 cm langen Strängen rollen. Die Stränge nebeneinander legen und an einem



Ende zusammendrücken. Einen Zopf flechten. Auch die unteren Teigenden zusammendrücken und umschlagen. Den Zopf auf das Backblech setzen, mit leicht geölter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

5 Für die Garnierung Eigelb, Milch und Zucker leicht verquirlen. Die Frischhaltefolie entfernen. Den Hefezopf mit der Milchlösung bestreichen und mit Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 30–35 Minuten bei 200 °C backen, bis er goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.