



Hefezopf backen: Die Zutaten

- 300 g Milch
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Hefewürfel
- 500 g Mehl

1. 300 g Milch, 80 g Butter und 80 g Zucker in den Rührtopf geben und 2 min/37 Grad/Stufe 2 vermischen.
2. Den Hefewürfel dazugeben und 1 min/37 Grad/ Stufe 1 verrühren.
3. Jetzt 500 g Mehl hinzugeben und das ganze 5 min/Deckel zu/auf Knetstufe laufen lassen.
4. Nachdem alles verrührt ist, einfach oben den Messbecher draufsetzen. Jetzt den Topf IM Thermomix lassen (also in dem weißen „Gehäuse“, nicht rausnehmen) und 30 min warten, bis der Teig so gegangen ist, dass der Messbecher angehoben wird.
5. Nun Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig aus dem Topf holen.
6. Den Teig jetzt in drei Stränge aufteilen, flechten und bei 150 Grad Umluft (ich heize vor) 30 Minuten in den Ofen. SO LECKER!
7. Tipp: Immer nur EINEN Hefezopf backen. Dann wird er perfekt.