

**Kochen**

**Jörg Schmid**

**Mittwoch, den 29.03.2023**

**Würziger Hefezopf mit Schnittlauch und Käse**

**Für ca. 20 Scheiben**

**Zutaten**

**Für den Vorteig**

320 g Weizenmehl (Type 550)  
32 g Hefe, frisch  
195 g Milch, kalt

**Für den Hauptteig**

320 g Weizenmehl (Type 550)  
35 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
11 g Salz  
95 g Milch  
85 g Butter, weich

**Außerdem**

1 Bund Schnittlauch  
150 g Gouda  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Sonnenblumenkernen



**Zubereitung**

1. **Für den Vorteig** Mehl, zerbröckelte Hefe und Milch in einer Schüssel mischen und etwa 30 Minuten ruhen bzw. gehen lassen.
2. Inzwischen den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden
3. Den Käse ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.
4. **Für den Hauptteig** den Vorteig mit Mehl, Zucker, Eiern, Salz und Milch in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen.
5. Die Butter, Schnittlauch und Käse zugeben und alles zuerst 5 Minuten auf langsamer Stufe, dann ca. 5 Minuten auf schneller Stufe kneten.
6. Den Teig abgedeckt, bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
7. Anschließend den Teig in drei Portionen teilen, leicht kneten und dabei zu gleichmäßig langen Strängen formen.
8. Die Stränge kurz entspannen lassen und dann mit gleichmäßigem Druck mit den Händen auf ca. 90 cm Länge ausrollen.
9. Die Stränge parallel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen und an einer Seite fest zusammendrücken. dann einen Zopf flechten und die Enden ebenfalls zusammendrücken.
10. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
11. Das Ei verquirlen. Die Hälfte vom verquirlten Ei auf die Zopfoberfläche streichen. Abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
12. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
13. Den Zopf mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Zopf in den Ofen, mittlere Schiene schieben. Die Temperatur sofort auf 170 Grad reduzieren. Den Zopf ca. 35 Minuten goldbraun backen.
14. Den Zopf aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Wer mag, kann den Zopf auch in eine gefettete Springform legen und backen.