Luftiger Hefezopf

Von Nadine

Klassischer Hefezopf von Nadine.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**25 min**	**n/a**	**45 min**

6 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **270 ml** Milch
- **1 Stück** Hefe
- **80 g** Zucker
- **1 TL** Salz
- **80 g** Butter
- **500 g** Mehl

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Die Hefe in warmer Milch auflösen.

02 Die Butter schmelzen.

03 Alle Zutaten verrühren.

04 Den Teig eine Stunde gehen lassen.

05 Formen.

06 Nochmals 1-2 Stunden ruhen lassen.

07 25-30 Minuten bei 170 Grad, Ober-/und Unterhitze backen.

08 Mit einer beliebigen Puderzucker Glasur und Streudeko verzieren und Genießen.