

Veganer Hefezopf

Für 2 kleine Zöpfe oder 1 runden Zopf



Für den Polish:

1 g frische Hefe
110 g Haferdrink
100 g Weizenmehl (Type 550)

Für das Kochstück:

25 g Weizenmehl (Type 550)
125 g Haferdrink

Für den Hauptteig:

Polish
Mehlkochstück
80 g Haferdrink
8 g frische Hefe
40 g Rohrohrzucker
80 g natives Rapsöl
375 g Weizenmehl (Type 550)
½ TL Kurkuma, gemahlen
9 g Salz

1. Am **Vorabend**: Für den **Polish** die Hefe im Haferdrink auflösen und mit dem Mehl vermengen. Bedeckt 1-2 Stunden bei Raumtemperatur, dann über Nacht (bis zu 24 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für das **Kochstück** Mehl und Haferdrink unter Rühren aufkochen, bis eine zähe, puddingähnliche Masse entstanden ist. Gut abgedeckt auskühlen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am **Backtag**: Polish und Kochstück aus dem Kühlschrank nehmen und 30-60 Minuten akklimatisieren lassen.
4. Alle Zutaten für den Hauptteig in eine Rührschüssel geben. 6-7 Minuten auf niedrigster, dann weitere 10-15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem geschmeidigen Teig auskneten (Fensteretest). Abgedeckt etwa 90 Minuten an einem warmen Ort (27-30 °C) gehen lassen. Der Teig sollte sich dabei gut verdoppelt haben.
5. Für zwei kleine Hefezöpfe: Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 2 gleich schwere Stücke teilen. Je nachdem, aus wie vielen Strängen du deine Zöpfe flechten möchtest, die Teighälften anschließend in entsprechend viele, gleich schwere Stücke teilen. Diese Stücke erst zu Kugeln, anschließend zu länglichen Laiben formen ([s. Video](#)). Mit einem Tuch bedeckt 10-15 Minuten entspannen lassen. Zu 35-40 cm langen Strängen rollen und nach Belieben zu Zöpfen flechten.
6. Die Zöpfe mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. Haferdrink oder Sojasahne und 1 EL Ahornsirup vermengen und die Zöpfe bestreichen. 60-90 Minuten bei Raumtemperatur (ohne Zugluft) reifen lassen.

Zum Bestreichen:

2 EL Haferdrink oder

Sojasahne

2 EL Ahornsirup

7. Für einen runden Hefezopf: Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleich schwere Stücke teilen. Diese Stücke erst zu Kugeln, anschließend zu länglichen Laiben formen ([s. Video](#)). Mit einem Tuch bedeckt 10-15 Minuten entspannen lassen. Zu 45-50 cm langen Strängen rollen und nach Anleitung ([s. Video](#)) flechten.
—> Tipp: Für eine besonders schöne Optik kannst du vier der Stränge vor dem Flechten in etwas Sesam wälzen. Bestreiche sie dafür mit etwas Wasser und wälze sie anschließend vorsichtig in einem mit Sesam ausgestreuten Blech.
8. Zum **Backen**: Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zöpfe/den Zopf erneut bestreichen und für 25-30 Minuten goldbraun backen. Für mehr Glanz die Zöpfe nach dem Backen mit etwas Ahornsirup abstreichen.