

MOHN-MARZIPAN- ZOPF



Zutaten

Mehlkochstück

100g Milch
20g Weizen-Weissmehl

Hauptteig

Mehlkochstück
70g Milch, zimmerwarm
90g Eier (2 kleine Eier)
8g Frischhefe
380g Weizen-Weissmehl
6g Salz
50g Zucker
50g Butter, weich

Mohn-Marzipan-Masse

160g Milch
60g Butter
120g Mohn, gemahlen
200g Rohmarzipan
½ Bio-Orange, Schale
3 EL Bio-Orange, Saft
1 Vanilleschote, ausgekratzt

Dieser Zopf hat Sucht-Potenzial! Die Marzipan-Mischung ist im Nu fabriziert – diese hier ganz ohne zusätzlichen Zucker. Und die Zugabe von etwas Orangenschale und – saft sowie einem Hauch Vanillemark gibt dem Zopf einen ganz speziellen Charakter. Das Auswallen des geschmeidigen, vorgekühlten Teiges sollte keine Probleme bereiten. Nur beim Füllen der Stränge braucht es etwas Fingerspitzengefühl. Mit meiner Anleitung und der nötigen Gelassenheit wird es bestimmt klappen! Und du wirst mit einem ober-fluffigen Zopf belohnt mit dem du dich bei allen Mohnliebhabern äusserst beliebt machen wirst!

Zubereitung

Bei diesem Rezept erstellst du am Vortag das Mehlkochstück. Die Mohn-Marzipan-Masse kannst du nach der Erstellung des Hauptteiges am nächsten Tag fabrizieren. Nach 30-60 Minuten Quell- und Abkühlzeit ist sie bereits streichfertig.

Mehlkochstück

Tag 1: die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem (kleinen) Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Tag 2: das auf Raumtemperatur gebrachte Mehlkochstück und die Milch und dann alle weiteren Zutaten ausser dem Zucker und der Butter in die Knetschüssel geben. Auf niedriger Stufe 5 Minuten zu einem noch eher trockenen Teig kneten. Jetzt den Zucker langsam einrieseln lassen und weitere 5 Minuten schonend kneten. Am Schluss die Butter stückchenweise dazugeben und 5 Minuten weiterkneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Bedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen und weitere 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, so lässt sich der Teig besser weiterverarbeiten.

Mohn-Marzipan-Masse

Während der Stockgare des Hauptteiges: die Milch und die Butter in eine kleine Pfanne geben und erhitzen. 120g frisch gemahlene Mohn oder Dampfmoth, das in kleine Stücke geschnittene Marzipan, die Orangenschale und das Vanillemark dazugeben und gut vermischen. Das Marzipan mit einem Löffelrücken etwas zerdrücken. Die Masse zur Seite stellen.

Eistreiche

1 Ei
je 1 Prise Salz/Zucker
etwas Rahm oder Milch

Auswallen/Zuschneiden

Den gekühlten Teig mit der Teigkarte auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Auswallholz zu einem gut 40x50cm grossen Rechteck auswallen. Zieht sich der Teig wieder zusammen, nochmals 5 Minuten bedeckt entspannen lassen. Während dem Auswallen muss sich der Teig immer gut von der Arbeitsfläche lösen. Am Schluss liegt die schöne Seite unten. Den Teig mit einem Messer oder der Teigkarte längs in 3 gleich grosse Stücke schneiden.

Füllen/Versiegeln

Die abgekühlte Mohn-Marzipan-Mischung mit einem Teelöffel auf den drei Teigstreifen verteilen und mit dem Löffelrücken glattstreichen. Dabei links und rechts einen kleinen, unten und oben einen grösseren Rand frei lassen. Vorsichtig von der Längsseite her zu Strängen einrollen und mit den Fingern gut versiegeln, sodass die Füllung möglichst im Inneren bleibt... Die ungefüllten Enden mit zwei Fingern zu dünnen Strängen langrollen.



Flechten/Bestreichen

Den Zopf flechten. Dabei wie im Video-Tutorial gezeigt (siehe Website) in der Mitte beginnen, eine Seite fertig flechten und dann die gegenüberliegende Seite abschliessen. Die dünnen Stränge zu Mini-Zöpfli flechten und den Zopf ringförmig anordnen, sodass sich die kleinen Zöpfli leicht überlappen. Den Zopf auf ein Backpapier legen und das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bestreichen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Backen

Den Zopf kurz vor dem Backen nochmals bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190°C ohne Dampf ca. 40 Minuten backen. Noch heiss mit Milchwasser bestreichen und nach dem Abkühlen je nach Lust und Laune mit Puderzuckerglasur veredeln.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 30 Minuten	ca. 2 Stunden
	8-12 Stunden	ca. 3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.