



# Veganer Zopf

# Zutaten

## Vorteig/Poolish

100g Wasser  
50g Weizen-Weissmehl\*  
50g Dinkel-Weissmehl\*  
0,1g Frischhefe

## Hauptteig

Vorteig/Poolish  
170g Hafermilch,  
zimmerwarm  
8g Frischhefe  
20g Birkenzucker  
400g Weizen-Weissmehl\*  
10g Salz  
75g pflanzliche Margarine

## Anstrich

6 EL Soja-Rahm  
2 Msp. Kurkuma-Pulver  
1 TL Rohrzucker

\*Weissmehl = Type 550



Videos zum Formen der Stränge und Flechten der Zöpfe findest du in meinem Blog - viel Spass damit!

# Poolish

Tag 1, am Abend: das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel gut einrühren. Die beiden Mehle zugeben und alles gut vermischen. Bedecken und bis am nächsten Tag bei Raumtemperatur gären lassen.

# Hauptteig

Tag 2, im Verlauf des Tages: den Vorteig und alle weiteren Zutaten ausser der Margarine in die Knetschüssel geben und 8–10 Minuten auf Stufe 1 kneten. Der Teig ist noch eher trocken. Dann die auf Raumtemperatur gebrachte Margarine in Stückchen zugeben und den Teig weitere 5–10 Minuten schonend auf Stufe 2 kneten. Nach Bedarf noch etwas Milch tröpfchenweise beifügen. Der Teig ist am Schluss weich und elastisch und löst sich ganz von der Schüssel. Bedeckt 60–90 Minuten gehen lassen.

Backofen vorheizen nicht vergessen! Und inzwischen für den veganen Anstrich alle Zutaten gut vermischen.

# Formen/zöpfeln

Den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und 6 oder 4 gleich schwere Teigstücke abwägen – für zwei kleine 3- resp. 2-Strang-Zöpfe. Die Teigstücke zu Kugeln formen und 10 Minuten entspannen lassen. Dann längliche Laibe formen und anschliessend mit beiden Händen zu Strängen rollen. Zwei Zöpfe flechten. Die Zöpfe auf ein Backpapier legen und das erste Mal mit dem Anstrich bepinseln. Nochmals 20–30 Minuten gehen lassen.

# 2. Anstrich/Backen

Kurz vor dem Backen nochmals anstreichen. Beide Zöpfe im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190 °C ohne Dampf ca. 30 Minuten goldbraun backen.