



# Veganer Kakao-Zopf

Ein Rezept von *BesondersGut*  
[www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch)

## ZUTATEN

### **Vorteig**

100g Wasser, zimmerwarm  
100g Dinkel-Weissmehl  
1g Frischhefe

### **Hauptteig**

Vorteig, kalt  
70g Rapsöl, raffiniert  
130g Wasser  
8g Frischhefe  
30g Ahornsirup  
360g Weizen-Weissmehl  
40g Kakao-Pulver  
10g Salz

## ***Vorteig***

Am Vortag: das zimmerwarme Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Das Mehl zugeben, mischen und bedecken. Zwei Stunden bei 21–23 °C anspringen lassen, damit die Hefe in Fahrt kommt. Dann bis am nächsten Tag im Kühlschrank reifen lassen. Der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

## ***Teigzubereitung/erste Teigruhe***

Am nächsten Tag: Alle Zutaten in angegebener Reihenfolge in die Teigschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist ungewohnt klebrig, sogar leicht gummig. Alles gut! Knete nochmals 3–5 Minuten schonend weiter, bis der Teig geschmeidig und weich ist.

Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Luftdicht bedeckt bei 21–23 °C 1 Stunde ruhen lassen.

## ***Formen/zweite Teigruhe***

Den Teig mithilfe der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben. Je nach gewünschter Flechtart die benötigten Teigstücke mit dem Teigabstecher abtrennen und präzise abwägen. Die Teigstücke zuerst zu Kugeln einschlagen und dann zu Teigtaschen vorformen. 10 Minuten mit einem Küchentuch, noch besser mit einer Abdeckfolie, bedeckt entspannen lassen und anschliessend mit so wenig Mehl wie möglich zu den benötigten Strängen langrollen. Die fertigen Stränge minimal bemehlen, den Zopf flechten und auf ein Backpapier legen.

Nochmals ca. 45 Minuten bedeckt gehen lassen.

## ***Bestäuben/einschneiden/backen***

Bestäube den Zopf kurz vor dem Backen gleichmässig mit Mehl und schneide die Stränge mit einem scharfen Messer, am besten einem “geraden” Bäckermesser, länglich ein.

Im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 190–200 °C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Dann weitere 35–40 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

Falls du mit diesem Rezept gleich zwei Zöpfe backen willst, reduziert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.