

simplyfree®

3-4
Zöpfe

Butter- HEFEZOPF

Süßes Hefengebäck, besonders saftig und extra fluffig



Serviervorschlag

**ANFÄNGER
GEEIGNET**

1350g

Backmischung Hefezopf

Zubereitung *Butter-*HEFEZOPF

1. KNETEN

1 Ei verquirlen und die Hälfte davon mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel 5 Minuten kneten bis die Oberfläche trocken wird.

2. FORMEN

Teig in 2 oder 3 Teile gleich große Teile teilen, zu länglichen Strängen ausrollen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Teigstränge zu Zopf flechten, auf ein Backblech absetzen und nochmals an einem warmen Ort abgedeckt für 1 Stunden gehen lassen.

3. BACKEN

Zopf mit dem restlichen Ei bestreichen.
Nach 5 Minuten den Vorgang wiederholen.
Ofen auf **170°C O-U Hitze** vorheizen.
Auf unterster Schiene für **ca. 25-35 Minuten** backen.

Normaler Hefezopf

- 450g Backmischung
- + 140ml warme Milch
- + 70g weiche Butter
- + 1/2 Ei für Teig
- + 1/2 Ei zum Bestreichen

Kleiner Hefezopf

- 330g Backmischung
- + 100ml warme Milch
- + 50g weiche Butter
- + 1/2 Ei für Teig
- + 1/2 Ei zum Bestreichen

simplyfree eat good - feel good

Nährwerte	pro 100g Backmischung	Backmischung Hefezopf
Energie	1519kJ / 363kcal	Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, DINKELMEHL, Trockenhefe (3%), Salz, Natriumstearoyllaktat, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
Fett	2,1g	
davon gesättigte		
Fettsäuren	1,1g	Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus
Kohlenhydrate	72g	gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
davon Zucker	12g	
Ballaststoffe	10g	
Eiweiß	2,9g	Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten
Salz	1,5g	üblichen Schwankungen.

Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.



Entdecke unsere Genusswelt
www.simplyfree.shop

Für Videos, Tipps und Service schreibe
"Hallo!" an +49 152 2749 2002
oder besuche [marceltrein_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)

Bestell-Hotline:

0800 29 888 88

0800 27 888 88

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

1350g

Backmischung



478140