

Elsässer Speckzopf

Ein pikanter Hefezopf mit Speck für die Grillparty im Sommer.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 geh. TL Salz

150 ml Weißwein

150 g Speck- oder Schinkenwürfel

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und das Fett darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig dritteln, 3 gleichmäßige Stränge (etwa 35 cm lang) formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Das Backblech dann in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Speckzopf mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

