

Backmischung für Hefezopf



ANWENDUNG

500g Backmischung + 1 Ei + 150 ml (warme!) Milch + 75g weiche Butter
330g Backmischung + 1 Ei + 100 ml (warme!) Milch + 50g weiche Butter

1. Alle Zutaten 5 Minuten kräftig (mit Knethaken) kneten.
2. Teig in 3 gleichschwere Teile teilen und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Teigstränge zu ca. 25cm langen Strängen langrollen und miteinander zu einem Zopf flechten. Enden andrücken.
4. Geformten Teig abdecken und 60 Minuten gehen lassen.
5. Für den Glanz: Ei verquirlen und Zopf damit 2x im Abstand von 5 Minuten bestreichen.
6. Im Vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten bei 170° Ober-Unterhitze goldbraun backen.
7. Vor dem Anschneiden 5 Minuten abkühlen lassen.

Backzeiten: 25-30 Minuten

Unser Tipp: Seien Sie kreativ! Verfeinern Sie ihren Hefezopf mit einer Füllung (z.B. Nuss-, Mohn-, Pflaumenfüllung) oder zaubern Sie eine andere Kreation, indem Sie z.B. Milchbrötchen, Dampfnudeln oder einen Osterfladen daraus formen.

NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Hefezopf	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie/Energy: kJ /kcal	1533/366
Fett/Fats: g	1,9
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	0,6
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	70
Zucker/Sugar: g	13,9
Ballaststoffe/Fiber: g	3,7
Eiweiss/Proteins: g	14,3
Salz/Salt: g	1,2

ZUTATEN

WEIZENmehl, Zucker, Instant Trockenhefe, Pflanzliches Eiweiss (WEIZEN), VOLLMILCHpulver, Speisalz, Maisquellmehl, Traubenzucker, Aromen, färbendes Gewürz Kurkuma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

VERTRÄGLICHKEIT

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

WARNHINWEISE

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

Jetzt gleich nachbestellen unter
www.channel21.de

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22

30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

MADE IN GERMANY



17023000

Königlicher Hefezopf, 2000 g

5203606000000000