

Dinkelbutterhefezopf

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Gesamzeit: 2 Std. 30 Min.

Zutaten:

- 300g Milch
- 20g Frische Hefe
- 40g Honig
- 60g Butter
- 200g Dinkelkernen
- 350g Halbweissmehl
- 1 ½ TL Salz
- 1 Eigelb mit wenig Milch verquirlt, zum Bestreichen



Zubereitung

1. 200g Dinkelkörner in den Mixtopf geben und **1 Min. / Stufe 10** mahlen. Dinkelmehl rausnehmen und in eine Schüssel umfüllen.
2. Milch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und **2 Min. / 37 Grad / Stufe 2** laufen lassen.
3. Mehl, Dinkelmehl, Salz und Butter in Stücken begeben und zu einem Teig kneten. **3 Min. auf Knetmodus** stellen.
4. Teig raus nehmen und in einer Schüssel für 2 Stunden ruhen lassen.
5. Nach 2 Stunden Teig in zwei Teile rollen und zu einem Zopf zöpfeln.
6. Zopf 30 Min. mit einem Tuch abdecken und aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen und in den Ofen bei 190 Grad Unter- und Oberhitze zirka 25 Min. backen. Rausnehmen, auskühlen lassen und zum Sonntags Brunch genießen.