



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

## HEFEZOPF



### ZUTATEN

500 g Pan Brioche-Backmischung  
Ca. 220 ml lauwarmes Wasser  
50 ml Pflanzenöl

### ZUBEREITUNG

Die Backmischung mit Pflanzenöl und lauwarmem Wasser kräftig zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Minuten).

Den Teig in drei gleiche Teile schneiden und 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend zu Strängen formen und zu einem Zopf verflechten.

Mit einem Tuch zudecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Mit Ei bestreichen und im Ofen bei 190-200°C ca. 30 Minuten backen.

