



## Hefezopf ungebräunt/bunt

**Zubereitungszeit** 70–90 Minuten

**für 4 Portionen**

### Zutaten Hefeteig

½ Würfel Hefe (21 g)  
 90 ml Milch, lauwarm  
 250 g Mehl  
 1 Prise Salz  
 40 g Zucker  
 50 g Butter, weich  
 1 Ei  
 ½ TL Lebensmittelfarbe pro Teigrolle

### Zum Einfärben (alternativ)

rot: 1 EL Öl verrührt mit 20 g Tomatenmark oder 1 TL Rote-Bete-Pulver  
 gelb: 1 EL Öl verrührt mit 1 TL Kurkuma oder Currypulver  
 grün: 1 EL Öl verrührt mit 1 TL Matcha-Pulver  
 violett: 1–2 EL Blaubeer- oder Holunderbeersaft  
 schwarz: 1 TL Sepia-Tinte (Tintenfisch)

### Zubehör

Backblech

### Zubereitung:

- 1 Hefe unter Rühren in lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Teig in drei gleich große Portionen teilen und gewünschte Farbe einarbeiten.
- 3 Teigportionen einzeln auf das Backblech legen und im Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig gehen lassen \ 15 Minuten aufgehen“ gehen lassen.
- 4 Aus jeder Teigportionen eine 30 cm lange Rolle formen, daraus einen Zopf flechten und diagonal auf das Backblech legen.
- 5 Teig im Automatikprogramm „Kuchen \ Hefeteig gehen lassen \ 15 Minuten aufgehen“ erneut gehen lassen.
- 6 Backblech aus dem Garraum nehmen und Automatikprogramm starten oder Dialoggarer vorheizen. Hefezopf im vorgeheizten Dialoggarer backen.

### Tipp

Für eine pikante Variante 1 TL Zucker und 1 TL Salz verwenden. Mit natürlichen Farbstoffen wird der Teig etwas weniger farbintensiv als mit künstlichen Lebensmittelfarben

### Alternative Einstellung

#### Garschritt 1

Betriebsart: Heißluft plus  
 Temperatur: 120 °C  
 Garzeit: 5 Minuten  
 Schnellaufheizen: ein  
 Crisp function: aus  
 Ebene: 2

#### Garschritt 2

Betriebsart: M Chef + Heißluft plus  
 Temperatur: 120 °C  
 Gourmet Units: 140  
 Intensität: mittel  
 Garzeit: -- --  
 Crisp function: aus  
 Ebene: 2