Ölmanufaktur
Herten

HEFEZOPF MIT KOKOSÖL (SUPER–FLUFFIG)

Zutaten:
500g Dinkelmehl (630er ist mein Lieblings-Ausmahlungsgrad)
(oder 350g Dinkelmehl wie oben mit 150g Kokosmehl mischen)
1 Würfel Hefe
300ml Milch (oder Mandelmilch, dann ist der Zopf vegan)
70g Kokosöl
4 EL Wasser
60g Kokosblütenzucker (es geht natürlich auch «normalen» Zucker)
1 Prise Salz
etwas Sahne (Rahm) zum Bestreichen des Zopfes

Zubereitung:
Dinkelmehl in die Schüssel geben. Salz dazugeben.
Milch und Wasser mit dem Kokosöl erwärmen (lauwarm) und den Zucker sowie die Hefe darin auflösen.
Die Mischung zum Mehl geben und gut verkneten.
Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten und zu zwei langen Rollen formen, über Kreuz legen und aus der Mitte heraus einen Zopf flechten.
Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals zugedeckt ca. 15–20 Minuten gehen lassen, mit der Sahne (Rahm) bepinseln.

Bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
Auf einem Gitter erkalten lassen.

Zubereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Haltbarkeit:	ca. 2–3 Tage (bei uns war er allerdings bereits am ersten Tag verputzt)