



**CDU**

[www.kai-seefried.de](http://www.kai-seefried.de)



**Dietz**  
BÄCKER SEIT 1900



## Traditioneller Oster-Hefezopf nach Bäckermeister Ralf Dietz mit Zutaten aus der Region

Vorbereitung: 20 Minuten

Wartezeit: 90 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Zutaten:

- 500g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 120g gute Butter
- 100g Zucker
- 70g Hefe
- 0,015g Salz
- 1 frisches Ei vom Hof Tipke aus Bargstedt
- 200 ml frische Vollmilch vom Milchhof Mießner aus Fredenbeck, lauwarm
- 20g Zitronenabrieb
- 20g Vanillezucker

Vor dem Kneten die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, alle Zutaten zugeben und intensiv in der Kitchenaid oder von Hand kneten

- Teigruhezeit 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen
- 6 Stränge a 150g abwiegen
- vorsichtig längen und zu zwei Dreistrang-Zöpfen flechten
- 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen
- zweimal mit Ei abstreichen und Mandel oder Hagelzucker aufstreuen
- dann im 220 °C vorgeheizten Ofen ca.30 min backen

Viel Spaß, guten Appetit und schöne Ostern!

Mein  für den Landkreis Stade

