

Name:

Klasse:

Datum:

Blatt: 1 von 5

Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefeteig**Hefeteig:**

<u>Zutat</u>	<u>Arbeitsrezept</u>
WM T550	330 g
Zucker	40 g
Vollmilchpulver	25 g
Salz	5 g
Butter/ Margarine	50 g
Hefe	25 g
Vollei	--- g
Wasser	155 g
Optional: (Vanille/ Zitronenaroma) (180g Milch anstatt Wasser & Milchpulver)	
	<u>Ca. 630 g</u>

**Nussfüllung:**

<u>Zutat</u>	<u>Arbeitsrezept</u>
Gehackte Haselnüsse	25g
Gemahlene Haselnüsse	125g
Zucker	125g
Süße Brösel (oder Semmelbrösel)	125g
Salz	0,5g
Zimt	1g
	➡ Trockenen Zutaten mischen
Vollmilch	65g
Wasser	60g
Ei	50g (1 Stück)
Invertzuckersirup (oder Honig, Sirup,...)	12g
	➡ Zugabe und glattrühren ➡ Mind. 30 Minuten quellen lassen
	<u>ca. 600g</u>

Herstellung:

- ➡ Von dem Teig 2 gleiche Stücke je ca. 300g abwiegen und rundwirken
- ➡ ca. 15 Minuten ruhen lassen
- ➡ 1 ovale Backform oder Kranzform fetten und auf Backpapier stellen
- ➡ die Teigstücke in der Mitte über Kreuz einschneiden und mit einem Rollholz zu einem gleichmäßigen Rechteck ausrollen.
- ➡ mit jeweils ca. 300g Haselnussfüllung bestreichen und aufrollen
- ➡ 1 Strang in der Mitte durchschneiden und zu einem Zopf verschlingen, diesen in die ovale Backform einlegen und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- ➡ 2. Strang in ca. 3 cm breiten Abständen mit der Schere einschneiden und jeweils versetzt wie eine Ähre „auseinanderlegen“ und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- ➡ Ca. 35-45 Min im Gärraum gären lassen
- ➡ Backen: Oberhitze 200°C Unterhitze 180°C, Zug auf, 25-35 Minuten

Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 2 von 5
-------	---------	--------	----------------

Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig

<p>1.</p>		
<p>2.</p>		
<p>3.</p>		
<p>4.</p>		
<p>5.</p>		

Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 3 von 5
-------	---------	--------	----------------

Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig

<p>6.</p>		
<p>7.</p>		
<p>8.</p>		
<p>9.</p>		
<p>10.</p>		

Name: <input type="text"/>	Klasse: <input type="text"/>	Datum: <input type="text"/>	Blatt: 4 von 5
----------------------------	------------------------------	-----------------------------	----------------

Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig

<p>11.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>12.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>13.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>14.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>15.</p>		<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 5 von 5
-------	---------	--------	----------------

Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig









