

Veganer Hefezopf – „Chalka“

Zutaten:

Hefeteig:

- ✓ 21 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 7 g
- ✓ 280 ml Sojamilch oder andere Pflanzenmilch
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ 80 g vegane Butter oder Margarine
- ✓ 500 g Weizen- oder Dinkelmehl
- ✓ 1 TL Salz

Zum Bestreichen

- ✓ Schwarzkümmel, Mohn oder Zucker

Zubereitung:

1. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln. 120 ml Sojamilch (lauwarm) und 2 EL Zucker hinzugeben und die Hefe darin auflösen. Etwa 5-10 Minute beiseitestellen, bis die Hefe beginnt zu schäumen. **2.** Währenddessen die Butter in einem Topf schmelzen und dann etwas abkühlen. **3.** In einer Rührschüssel Mehl, restlichen Zucker und Salz vermischen **4.** Die restliche Sojamilch (160 ml), flüssige Butter, Hefe-Mischung hinzufügen. Mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Flüssigkeit vom Mehl aufgenommen wurde. Dann auf eine Arbeitsfläche geben und 5-10 min mit den Händen kneten. **5.** Anschließend den Hefeteig in eine geölte Schüssel legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 45-60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat **6.** Nach der Gehzeit den Hefeteig nochmal kurz durchkneten. **7.** Dann den Teig in 3 gleiche Stücke teilen. Die Stücke jeweils zu Strängen rollen und diese zu einem Zopf flechten. **8.** Den geflochtenen Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. **9.** Nach der Ruhezeit ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Kosten pro Hefezopf: 2,18 €

