



Aus dem Kochbuch

Zopf

Ein fluffiger Klassiker der Schweizer Küche – ganz ohne tierische Produkte. Dieser vegane Zopf überzeugt mit zartem Biss, feiner Kruste und dem vertrauten Geschmack, den wir lieben. Perfekt für den Sonntagsbrunch oder jede andere Gelegenheit.

 2 Stunden 30 Minuten

 4 - 8 Personen

Zutaten

4 - 8 Personen

- 500 g Zopfmehl
- 60 g vegane Butter
- 300 ml ungesüßte Pflanzenmilch
- 20 g frische Hefe
- 1 – 1.5 TL Meersalz
- 2 TL Rohzucker

Für den pflanzlichen Anstrich:

- 1 EL Pflanzenmilch
- 1 TL Ahornsirup
- Eine kleine Prise Kurkuma

Tipps

- Statt vegane Butter kannst du auch Kokosöl geschmacksneutral verwenden – das gibt dem Zopf eine leichtere Note.
- Zopf schmeckt frisch am besten – am Folgetag kurz getoastet ist er aber ebenfalls ein Genuss.
- Köstlich mit veganer Butter, Konfitüre oder selbstgemachtem Mandelmus.
- Du kannst den Zopfteil nach dem ersten Aufgehen einfrieren, wenn du ihn an einem anderen Tag frisch backen möchtest.

Zubereitung

1

Trockene Zutaten mischen

Das Mehl, den Rohzucker und das Salz in eine grosse Schüssel geben und gut vermengen.

2

Hefe auflösen

Die frische Hefe in der lauwarmen Pflanzenmilch vollständig auflösen, sodass keine Klümpchen bleiben.

3

Teig herstellen

Die Hefe-Pflanzenmilch zusammen mit der veganen Butter zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten – von Hand etwa 10 Minuten oder mit der Maschine rund 5 Minuten.

4

Teig aufgehen lassen

Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort rund 2 Stunden ruhen lassen, bis er auf das Doppelte aufgegangen ist.

5

Zopf flechten

Den Teig in zwei gleich grosse Teile teilen, zu Strängen rollen und zu einem klassischen Zopf flechten.

6

Ofen vorheizen

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7

Zopf bestreichen

Die Pflanzenmilch mit Ahornsirup und Kurkuma verrühren und den Zopf damit gleichmäßig bepinseln.

8

Backen

Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 30–35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden leicht abkühlen lassen.