




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

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 Zopfteig 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.