

# Veganer Hefezopf

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

80 g	Kokosfett
420 g	Dinkelmehl
80 g	Hanfmehl
1 Päckchen	Trockenhefe
100 g	Kokosblütenzucker oder Zucker
1 TL	Vanille-Mandel Würzöl
1 Prise	Salz
280 ml	Pflanzenmilch
50 g	Hagelzucker



## Zubereitung

Das Kokosfett bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen. Mehle, Hefe, Zucker, Vanille-Mandel Würzöl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Milch und das Kokosfett hinzugeben und kneten. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und für etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Das Volumen des Teigs sollte sich verdoppeln. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in drei gleich große Stücke teilen. Diese zu rund 30 Zentimeter langen Strängen ausrollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem Geschirrtuch bedeckt rund 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Hefezopf mit Pflanzenmilch bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und etwa 20 Minuten backen.