

Zopf

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 35 Min.

500 g	Zopf- oder Weissmehl
¾ EL	Salz
½	Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
1 TL	Zucker
60 g	Butter, in Stücken, weich
3½ – 3¾ dl	Milch, lauwarm
1	kleines Ei, verklopft

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und restliche Zutaten begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, dabei den Teig immer wieder dehnen und aufrollen, bis er im Innern regelmässige Luftbläschen aufweist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zopf mit wenig Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen.
- Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp 1. August Weggen: Zopf Teig zu 6 gleichgrossen Brötchen formen. Mit einer Schere ein Kreuz einschneiden. Mit Eigelb bepinseln und ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des aus 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

