AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	180 Min.	ganzjährig	Schweiz

BUTTERZOPF



Rezept: www.swissmilk.ch, 21. 12. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Butterzopf wird seit Generationen auch im süddeutschen Raum und in Österreich gebacken. Das in der Schweiz erhältliche Zopfmehl enthält auch etwas Dinkelmehl. Mit einem Zopf wird der Sonntag zum Festtag.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Zopfmehl	120 g	Butter
20 g	Salz	6 dl	Milch
40 g	Frischhefe	1 TL	Zucker
		1	Ei, verquirlt

ZUBEREITUNG

1. Mehl in Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Salz über das Mehl streuen. Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit dem Zucker und wenig Milch auflösen.
2. Butter bei geringer Hitze schmelzen und mit restlicher kalter Milch ablöschen. Zusammen mit der aufgelösten Hefe in Mulde giessen und alles zu einem Teig verarbeiten. 15-20 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Bei Raumtemperatur während 60 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Nochmals kurz durchkneten und den Teig für einen grossen Zopf in zwei Stücke teilen und daraus mit zwei Strängen einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 10 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 200° C vorheizen. Zopf nochmals 15 Min. kalt stellen. Oberfläche mit dem verquirlten Ei bestreichen und 50-60 Min. backen. Den Ofen in den ersten 30 Min. nicht öffnen.

TIPP: Zopf flechten, im Video erklärt