



Butterzopf

Zutaten

500 Gramm Weissmehl Typ 550 oder Zopfmehl
60 Gramm Butter
300 ml Milch
20 Gramm Hefe
1.5 TL Salz
1 TL Zucker

Zubereitung mit Thermomix

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomixes geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2.

Ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Danach der Reihenfolge das Mehl, Butter und Salz dazu geben. 3 Minuten/Knetstufe.

Teig zu einer Kugel formen und während ca. 60 – 90 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Zubereitung ohne Thermomix

Milch leicht erwärmen (nur handwarm). In eine Schüssel geben. Hefe und Zucker dazu geben und etwas verquirlen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Danach Mehl, Butter und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte schön elastisch sein.

Teig zu einer Kugel formen und während ca. 60 – 90 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Nach dem Aufgehen, den Teig auf eine mit etwas Backtrennspray besprühte Oberfläche geben. Teig in zwei Stück teilen und zu länglichen Stränge ausrollen. Ich lasse die Mitte des Stranges immer etwas dicker als die Enden. Siehe Bildlegende.

Dann die Stränge quer aufeinander legen und flechten.



Nach dem Flechten den Zopf zudecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ein Eigelb aufschlagen und mit etwas Milch verdünnen. Gut verquirlen. Den Zopf damit einpinseln. In den auf 180°Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 40 – 45 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

