



Butterzopf mit Roux-Methode

Version Sommer 2023

Ich backe schon seit vielen Jahren unser Butterzopf selbst. In diesen Jahren habe ich mein Wissen was Brot- oder eben Zopf Herstellung angeht massiv erweitert.

Daher gebe ich meinem Zopf immer ein Mehlkochstück dazu. Das bewirkt, dass dem Teig eine gewisse Feuchtigkeit gegeben wird. Der Zopf bleibt somit auch länger frisch.

Wie heisst es so schön – viele Wege führen nach Rom.

Ich habe mich für diesen entschieden, damit mein Butterzopf schön feucht und weich ist.

Zutaten für eine Teigmenge von ca. 900 g für das Mehlkochstück

100 g Wasser
25 g Weissmehl

Vorteig

100 g Milch
150 g Zopfmehl *
3 g Frischhefe

für den Hauptteig

275 g Weissmehl Typ 405 – wer hat, kann die ganze Mehlmenge durch Zopfmehl ersetzen

50 g Dinkelmehl hell
Mehlkochstück
60 g Butter, weich
120 g Milch
8 g Hefe
10 g Salz
10 g Zucker

Zum Anstreichen

1 ganzes, 1 Eigelb

Mehlkochstück

Wasser und Mehl in ein Pfännchen geben, auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren zum Aufkochen bringen. Es dauert ca. 2 – 3 Minuten. In dieser Zeit beginnt das Mehl zu quellen, sie wird puddingartig. Pfanne vom Feuer nehmen und nochmals weitere 1 – 2 Minuten rühren. Die Masse löst sich vom Pfannenboden.

In eine Schüssel geben und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Das Mehlkochstück kann bis 2 Tage im Voraus zubereitet werden. Es sollte im Kühlschrank gelagert werden. Ich persönlich bereite das Mehlkochstück in der Regel am Vorabend zu.

Vorteig

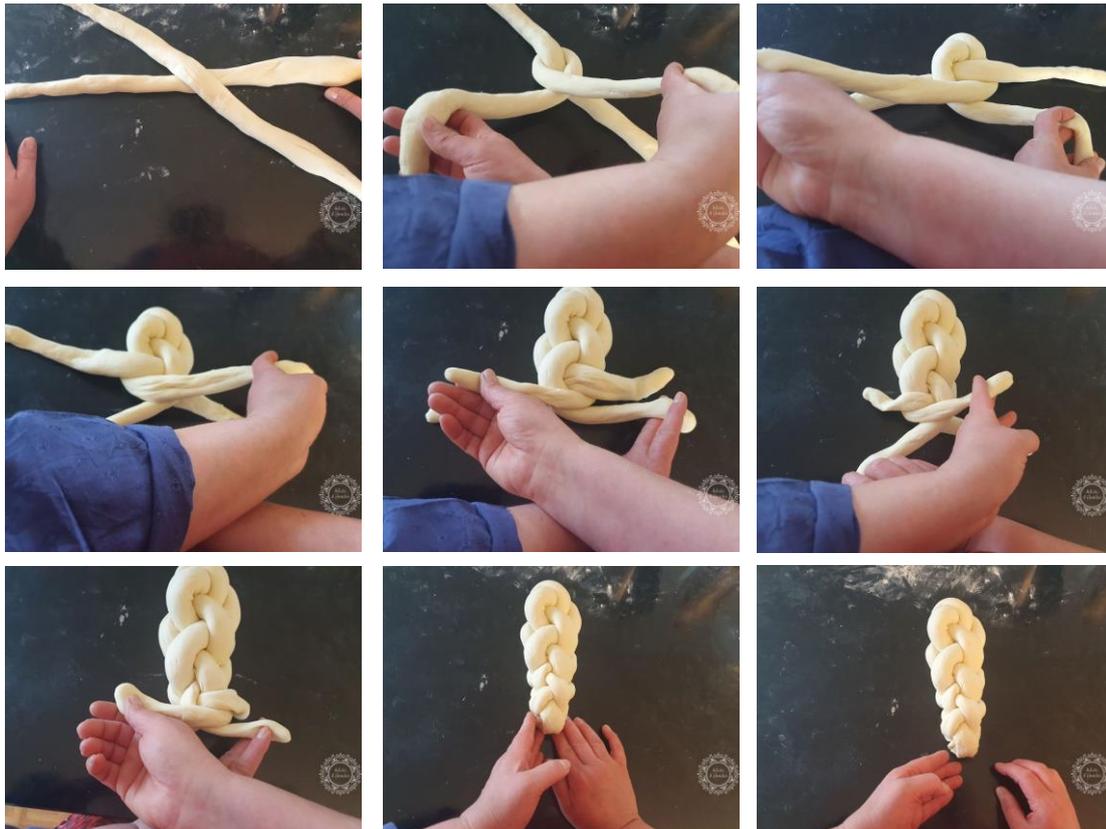
Handwarme Milch (max. 24°Grad), Mehl und Hefe in einer Schüssel gut vermengen und zudecken. Vorteig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. Der Vorteig lässt sich bis 12 Stunden vorher zubereiten. Wendet man diese Version an, stellt man den Vorteig nach ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Hauptteig

Milch leicht erwärmen (24°C). In die Schüssel der Knetmaschine geben. Hefe, Zucker, Mehl, Mehlkochstück und Vorteig dazu geben. Mit dem Kneten starten. Salz hinzugeben. Wenn der Teig schon gut vermengt ist, die weiche Butter portionenweise dazu geben. Das Ganze gut Verkneten. Dauert ca. 10 Minuten. Der Teig sollte schön elastisch sein. Man sollte einen Fenstertest machen können.



Teig zu einer Kugel formen und während ca. 3 h an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln. Je nach Jahreszeit stelle ich meine Schüssel in den ausgeschalteten Backofen mit eingeschaltetem Licht.



Formen

Nach dem Aufgehen, den Teig auf eine mit etwas Mehl bestäubte Oberfläche stürzen. 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 aufeinanderlegen und flechten.

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

Ganzes Ei und Eigelb gut verquirlen. Den Zopf damit einpinseln. Leicht eintrocknen lassen und nochmals bepinseln. In den auf 180°C Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 40 – 45 Minuten backen. Sobald die Kerntemperatur von 97-98 Gerade erreicht hat, aus dem Ofen nehmen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

