

Butterzopf

Teig

200 g kalte Milch
20 g Backhefe (1/2 Würfel)
10 g Zucker
50 g Eier
10 g Speisesalz
75 g weiche Butter
425 g Weissmehl Typ 400

Eierstreiche

50 g Eier
2.5 g Zucker
2.5 g Salz
mit Schwingbesen gut aufschlagen

Herstellung

Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Butterzopf Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

Aufarbeiten

Zwei Teigstücke von 395 g abwägen. Die Teigteile gleichmässig auf eine Länge von 45 - 60 cm rollen. Die Stränge locker zusammen flechten. Dieser Zopf auf ein mit Trennpapier belegtes Blech absetzen und die Oberfläche mit Eierstreiche bepinseln. Der Zopf bei Raumtemperatur 20 - 30 Minuten gären lassen. Vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen.

Backen

In den vorgeheizten Ofen (230 - 240° C) einschieben. Sofort die Backtemperatur auf ca. 200° C reduzieren. Die Backzeit beträgt 30 -35 Minuten.