

# Butterzopf

von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

6.0 dl Milch	lauwarm
120 g Butter	mit der Milch lauwarm werden lassen / schmelzen
2.0 TL Salz	zum Mehl geben
2.0 Stück Trockenhefe	Zum Mehl geben
30 g Zucker	Zum Mehl geben und vermischen
1.0 kg Mehl	<p>Für den Teig Mehl, Zucker, Trockenhefe und Salz mischen, eine Mulde formen. Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.</p> <p>Teig vierteln. 4 ca. 50 cm lange Stränge formen. Diese an einem Ende zusammenfügen. 1. Strang von links über den 2. von rechts legen. Äussersten Strang rechts über den 2. von rechts legen. In dieser Reihenfolge weiterflechten. Enden leicht zusammendrücken und unter den Zopf legen. Evtl. mit wenig Wasser ankleben. Zopf auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt nochmals 15-30 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln.</p> <p>Im unteren Teil des auf 190 °C vorgeheizten Ofens backen. 45-50 Minuten bei Zöpfen à 1 Kg 35-40 Minuten bei Zöpfen à 500 g</p>
1.0 Stück Eier	1 Ei verquirlt, um den Zopf vor dem Backen zu bestreichen. (Ein Ei reicht auch für 2 Kg. Zopf, evtl. mit Rahm strecken)