



# Butterzopf

von Roman Stettler

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Weissmehl

Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

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.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45-55 Minuten backen.

25 TL Salz	Salz
210 g Hefe	
3 Liter Milch	lauwarm
600 g Butter	Flüssig ausgekühlt
5.0 Stück Eier	1 Eigelb, mit 1 EL Rahm verquirlt, zum Bepinseln
5.0 cl Vollrahm	