

# Butterzopf von Vinator3000

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/static/customers/a\\_point/rezepte/BBR\\_Butterzopf.pdf](https://www.bettybossi.ch/static/customers/a_point/rezepte/BBR_Butterzopf.pdf)

|                 |  |
|-----------------|--|
| 1.0 kg Weismehl |  |
| 4.0 TL Salz     | Salz   |
| 24 g Zucker     | 12 g = 1 EL  |
| 40 g Hefe       | 40g = 1 Würfel   |
|                 | Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.   |
| 120 g Butter    | Flüssig ausgekühlt   |
| 6.0 dl Milch    | lauwarm  |
|                 | Butter und Milch begeben, mit einer Kelle mischen. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 15 Min. zu einem weichen elastischen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.                           |
| 1.0 Stück Eier  |  |
| 3 cl Milch      | Eigelb und Milch (15ml = 1EL) verrühren.   |
|                 | Zopf flechten: Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eimilch bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Zopf nochmals mit Ei milch bestreichen. |
|                 | Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.   |