

# Butterzopf vo de Xätii (Spass das vo mim Grosi)

von Natascha Gmür

Mengen für 32 Personen

SCHO BERECHNET FÜR 1KG ZOPF!

Quelle: Xätis Erinnerige :)

1.6 Liter Milch
320 g Butter
80 g Hefe
6.4 Stück Eier
3.2 kg Weismehl
12.8 g Zucker
6.4 TL Salz

## KOCHABLAUF

1. Butter schmelzen (nicht zu heiss werden lassen) und anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen
2. Die kalte Milch und eine Prise Zucker dazugeben
3. Die Hefe abwägen und im Butter-Milchgemisch (dieses hat jetzt genau die richtige Temperatur) auflösen
4. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, ein Ei und das Butter-Milch-Hefegemisch dazugeben und alles gut vermengen
5. Für ca. 15 min sehr gut kneten bis der Teig homogen, glatt und geschmeidig ist
6. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und während ca. 1.5 h Stunden um das Doppelte aufgehen lassen
7. Teig vierteln und vier Stränge ausrollen
8. Je zwei Stränge zu einem Zopf zöpfeln
9. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen und gut aufschlagen
10. Die beiden Zöpfe mit Eigelb bestreiche und nochmals für ca. 30 – 60 min an einem kühlen Ort ruhen lassen
11. Den Ofen auf 200° C Umluft oder 220° C Unter-Oberhitze vorheizen
12. Die Zöpfe ein zweites Mal mit Eigelb bestreichen und während 30 min backen