



Sonntagszopf

von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

Quelle: [http://www.bettybossi.ch/\(S\(wff253fmzi2zkm45nnhq5145\)\)/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de](http://www.bettybossi.ch/(S(wff253fmzi2zkm45nnhq5145))/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de)

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

1.0 kg Weissmehl	
30 g Salz	
40 g Hefe	
10 g Zucker	
120 g Butter	In Stücken, weich
6.0 dl Milch	lauwarm.
	alles beigegeben, mit einer Kelle mischen. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
2.0 Stück Eigelb	
1.0 cl Milch	(2 EL)

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, nochmals mit Eimilch bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit:

Hefengebäck schmeckt frisch am besten.