Sonntagszopf von Emma Keller

Mengen für 10 Personen

625 g Weissmehl	Zopfmehl
2.0 TL Salz	
15 g Zucker	
30 g Hefe	
75 g Butter	
3.75 dl Milch	
1.25 Stück Eigelb	
2 cl Milch	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.