

Sonntagszopf

von Emma Keller

Mengen für 30 Personen

1.88 kg Weissmehl Zopfmehl

6.0 TL Salz

45 g Zucker

90 g Hefe

225 g Butter

1.13 Liter Milch

3.75 Stück Eigelb

6 cl Milch

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch beugeben, 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.