

Speck Zopf

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

500 g Weissmehl	
* 3.75 g Salz	Für den Hefeteig das Mehl mit Salz vermischen und in eine Schüssel geben.
20 g Hefe	
60 g Butter	Zimmerwarm
3.0 dl Milch	In der handwarmen Milch die Hefe auflösen und mit der zimmerwarmen Butter (oder geschmolzenen Butter) zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch zudecken und ums doppelte aufgehen lassen. Das dauert ungefähr eine Stunde. Den Teig halbieren und in Stränge rollen. Diese mit dem Wallholz zu länglichen Fladen ausrollen.
90 g Crème fraîche	
2.0 g Salz	2 Prisen
1.0 g Muskatnuss	wenig
50 g Greyerzer	
75 g Bündnerfleisch	Die Crème fraîche auf beiden ausstreichen, dabei einen Rand freilassen. Mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss etwas würzen. Den Käse an der Reibe grob reiben und darauf verteilen, mit den Bündnerfleischtranchen bedecken. Von der Längseite her aufrollen und dann aus den zwei Strängen einen Zopf flechten.
1.0 Stück Eier	Den Zopf mit dem Eigelb bestreichen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Zopf etwa 40-45 Minuten backen. Auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen. Frisch schmeckt der Zopf am besten.