

Wöflizmorge mit Zopf von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Weissmehl	
8.0 TL Salz	ins Mehl mischen
16 g Zucker	(Annahme: 1 TL = 4g) ins Mehl mischen
40 g Hefe	zerbröckeln
1.0 Stück Eier	dazu geben
150 g Butter	schmelzen, dann zur Milch geben
5 dl Milch	mit Butter zusammen zu den restlichen Zutaten geben, sobald sie nicht mehr zu heiss sind. Alles zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 h aufs Doppelte aufgehen lassen. Zu Zopf formen und nochmals 30 min gehen lassen, dann noch 30 min kalt stellen.
0.5 Stück Eier	damit den Zopf bestreichen. Ofen auf 200 °C aufwärmen. Backen: bei grossen Zöpfen 40 min, bei mehreren kleineren ca. 30 min.
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Orangensaft	
100 g Butter	
100 g Schoggipulver (OVO)	
150 g Konfitüre	
100 g Honig	