

zMorgen mit Zopf von christine

Mengen für 10 Personen

Frühstück mit warmer und kalter Milch.

1.0 kg Mehl	in Schüssel geben
3.0 TL Salz	
2.0 g Zucker	TL!!! beifügen
120 g Butter	weich zugeben, zerkleinern
30 g Hefe	
6.0 dl Milch	Hefel auflösen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
2.0 Stück Eier	verklopfen, Zopf zweimal bestreichen Nochmals aufgehen lassen Backen: Untere Ofenhälfte 200°C 35-45 Min.
15 g Butter	
35 g Konfitüre	
5.0 dl Milch	warme Milch
1.5 Liter Milch	kalte Milch
50 g Schoggipulver (OVO)	