



Zopf

von vip089
Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Baktrennpapier

625 g Weissmehl	
30 g Salz	in einer Schüssel mischen
1.0 g Hefe	0.5 Würfel, zerbröckelt
5.0 g Zucker	
75 g Butter	in Stücken, weich
3.75 dl Milch	lauwarm, alles begeben, mit einer Kelle mischen. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 min kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5h aufs Doppelte aufgehen lassen
1.25 Stück Eigelb	
2.5 Liter Milch	verklopfen, und Zopf bestreichen, Zopf nochmals 30min aufgehen lassen, nochmals mit Eimilch bestreichen, ca. 35min backen, Untere Hälfte, 200°