

Zopf

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Zopf Rezept

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	verklöpfen, Zopf zweimal bestreichen Nochmals aufgehen lassen Backen: Untere Ofenhälfte 200°C 35-45 Min.