

## Zopf ohne Ei von Plume

Mengen für 10 Personen

Butterzopf

170 g Butter	in Pfanne schmelzen, Platte abstellen
1.0 Liter Milch	hinzufügen, rühren
50 g Hefe	in handwarmer Flüssigkeit auflösen
1.65 kg Mehl	In Schüssel geben
30.4 g Salz	beifügen
9.6 g Zucker	beifügen
1.5 Stück Eier	vor dem backen Zopf bestreichen

Flüssigkeit vorbereiten. Mehl, Zucker und Salz mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. schön luftig kneten. Zudecken mit einem feuchten Tuch und aufgehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen.

Im vorgewärmten Ofen, 30-40min bei 200-220° backen.