

Sonntags-Zopf

Rezept Betty Bossi Foto: Miriam

Zutaten



500 g Zopf oder Weissmehl
1,5 TL Salz
20 g Hefe
60 g Butter
3 dl Milch
1 Eigelb
1 EL Milch oder Rahm

Zubereitung

Mehl Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Zopf auf einem Gitter Auskühlen.

Tip: Variante Speckzopf: Zopf zubereiten, nur 1 TL Salz und zusätzlich 160 g Speckwürfeli, knusprig gebraten, ausgekühlt, verwenden.