



Sonntagszopf

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 35 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 327 kcal, F 10 g, Kh 49 g, E 10 g

Zutaten

für 8 Personen

500 g Zopfmehl oder Weissmehl

1.5 TL Salz

1 TL Zucker

0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)

60 g Butter

3 dl Milch

1 Eigelb

1 EL Milch oder Rahm

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. 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.
3. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Tipp: Statt 500 g Zopfmehl 400 g Dinkelmehl und 100 g Zopfmehl verwenden.

Variante Speckzopf: Zopf zubereiten, nur ½ Teelöffel Salz und zusätzlich 200 g Speckwürfeli, knusprig gebraten, verwenden.

Falls der Zopf nicht aufgeht: Zutaten kalt oder bei Zimmertemperatur verarbeiten, Hefe in kalter Milch auflösen, Zopf Teig weich und glatt kneten. Je länger geknetet wird, desto besser geht er auf.

Falls der Zopf flach wird: Nach ca. 1 ½ Stunden ist der Teig doppelt so gross. Lässt man ihn zu lange ruhen, kann er zu fest aufgehen und beim Backen in die Breite gehen.
