

Züpfе



Zutaten

100g Butter
6 dl Milch
1 kg Zopfmehl
1.5 EL Salz
1 Würfel Hefe
1.5 EL Zucker
1 Ei

Zubereitung

Butter flüssig machen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch auf ca. 38°C erwärmen. Hefe zusammen mit dem Zucker auflösen. Die Butter, die Milch und die Hefe in die Schüssel mit dem Mehl geben und alles zu einem Teig kneten.

Den Teig ca. 1 Stunde aufs doppelte aufgehen lassen.

Zu einem Zopf kneten und noch einmal ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Zopf mit dem Ei bestreichen und für 50 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.