



Du brauchst:

Für 1 kg Zopf

- 1 kg Weissmehl
- 42g Frischhefe oder 2 Beutel Trockenhefe
- 1 gehäufte Esstabelle Zucker
- 1 gestrichener Esstabelle Salz
- 125g Butter
- Milch

So geht's:

- 1kg Weissmehl in eine grosse Schüssel geben mit einem Löffel eine Mulde machen
- 42g Frischhefe (oder 2 Beutel Trockenhefe) zerbröckeln in die Mulde geben
- 1 gehäufte Esstabelle Zucker über die Hefe streuen
- 1 gestrichener Esstabelle Salz am Rand der Schüssel verteilen
- 125g Butter mit etwas Milch in der Pfanne schmelzen
- Alles in ein Litermass geben und mit Milch auf 8d. auffüllen (das Gemisch soll Lauwarm sein, da es dann der Hefe gut geht und sie richtig arbeiten kann)
- Alles vermischen und zu einem weichen glatten Teig kneten etwa 5-10 Min kneten (Teig dehnen und aufrollen oder zusammenlegen) bis man unter den Handflächen das zerplatzen von Luftbläschen spürt. Wenn man nicht sicher ist kann man den Teig auch aufschneiden um zu sehen ob er bereits Luftbläschen gebildet hat.
- Den Teig nun mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken und auf Doppelte aufgehen lassen ca. 1-1 ½ Stunde
- Den Zopf nach Anleitung in zwei 500g Zöpfe flechten und zugedeckt nochmals 30 Min aufgehen lassen.
- Den Zopf mit einem Ei bestreichen und ca. 35-45 min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.
- Ganz auskühlen lassen bevor er weggepackt wird