

wir ostern *anders*

Butterzopf: Zubereitung

- Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, Wasser, Milch und das Ei begeben und zu einem Teig aufgreifen.
- Das Salz anschliessend die Butter begeben, den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten und schlagen.
- Zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Min. gären lassen.
- Den Teig zusammenschlagen, nochmals 30 Min. gären lassen.
- Teig halbieren, 2 Stränge formen und einen Zopf flechten.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten aufgehen lassen.
- Mit Eigelb bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 40 bis 50 Minuten backen.

Tipp: Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und die kalte Milch dazu giessen – dann hat beides genau die richtige Temperatur, um mit der Hefe vermischt zu werden.

Sie finden weitere feinste Brot- und Zopfrezepte in Kochbüchern oder im Internet.

Viel Spass und en Guete

Info

Vorbereitung

02:20H

Ruhezeit 01:15H

Backzeit 00:45H

Zutaten

- 1 kg Weissmehl/
Zopfmehl
- 20g Salz (1EL)
- 30g Hefe
- 3dl Milch
- 3dl Wasser
- 120g Butter
- 1 Ei