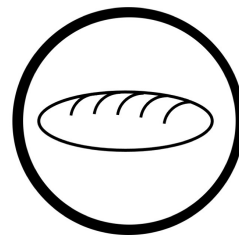


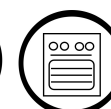
Zopf Brötli



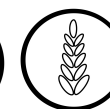
12 Brötli



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



220°
20 Min



Mit
Weizen



Laktose***
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

3dl Milch***
80g Butter
0.3 Würfel Hefe
½ EL Zucker

Milch mit dem Butter und dem Zucker auf 37° erhitzen und die Hefe darin während 5 Minuten auflösen. Oder die Zutaten mit dem TM / 4 Minuten / bei 37° / auf Stufe 2 erwärmen.

500g Weissmehl
2.5 TL Salz

Das Mehl mit dem Salz* mischen und in einer Teigschüssel mit der Flüssigkeit verkneten von Hand oder mit einem Teigührgerät 10 Minuten kneten. Oder mit dem TM / 3 Minuten / mit der Teigfunktion verarbeiten.

Den Teig während mind. 2 Stunden bei Zimmer-Temperatur aufgehen lassen.**

1 Eigelb

Den Teig in 12 Kugeln formen und mit der Schere Spitzen einschneiden. Mit Eigelb „bepinseln“ und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° ca. 20 Minuten goldig backen.

*Salz sollte beim aufgehen der Hefe nicht mit ihr in Verbindung gebracht werden. Die idealste Temperatur, Hefe aufgehen zu lassen, ist 37°.

** Teig, welcher ruht, fühlt sich wohl, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht in der „Zugluft“ steht.

*** Je nach dem laktosefreie Milch verwenden.

