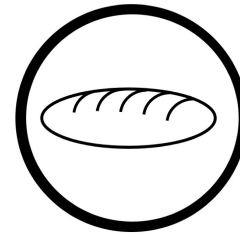


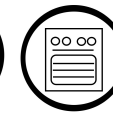
Butter Zopf



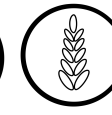
1 Zopf



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



200°
35 Min



Mit
Weizen



Laktose***
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

3dl Milch***
100g Butter
0.25 Würfel Hefe
½ EL Zucker

Milch mit der 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.

550g Weissmehl
2.5 TL Salz

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

Den Teig während mind. 2 Stunden bei Zimmer-Temperatur aufgehen lassen. Oder im Kühlschrank über Nacht **

1 Eigelb

Den Teig in 2 oder 4 Stränge rollen und „Zöpfe“. Mit Eigelb „bepinseln“ und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200° ca. 35 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.

