

Sonntagszopf

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Hefeteig:

500 g Zopfmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
½ EL Zucker
1 TL Salz
70 g Butter
3 dl Milch

Zum Bestreichen:

1 Ei

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Vertiefung anbringen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen, die kalte Milch dazu giessen und gut vermischen und zum Mehl geben. Den Teig mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine (Kneithaken) ca. 10 Minuten kneten, bis er eine schöne, glatte Oberfläche hat.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort **ca. 1½ Stunden** ums Doppelte aufgehen lassen. Dann nochmals gut zusammenkneten und **nochmals 1-1½ Stunden** gehen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zu einem Zopf formen und auf das vorbereitete Blech legen. Nochmals für **15 Minuten** ruhen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 35 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Durch das zweimalige Aufgehenlassen, wird der Zopf beim Backen knuspriger und es erhöht sich die Haltbarkeit. ½ dl Milch durch Weisswein ersetzen. Das macht den Teig etwas mürber.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53