

Emmentaler Zopf

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Marianne Werder aus Endigen, AG)

Zutaten:

- 1 kg Halbweissmehl (oder Weissmehl)
- 1 EL Salz
- 120 Butter
- 1 EL Schweinefett
- 1 Würfel Hefe
- 6 dl Milch
- 1 Ei zum Bestreichen des Zopfs, verquirlt

Zubereitung:

Das Mehl und das Salz in eine grosse Schüssel geben. Gut mischen und eine Vertiefung ins Mehl drücken.

Butter und Schweinefett in eine Pfanne geben und auf kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Milch dazu geben.

Die Hefe zerbröseln und in der Milch-Butter-Flüssigkeit auflösen. (Achtung: Diese darf dabei höchstens handwarm sein; sonst stirbt die Hefe ab.)

Die Flüssigkeit in die Vertiefung im Mehl geben und Mehl und Flüssigkeit zu einem Teig zusammenfügen und diesen danach auf der Arbeitsfläche 10 Minuten lang kräftig kneten. Dabei den Teig auch immer wieder einmal auf die Arbeitsfläche schlagen. (Ist gut für Teig und Seele 😊)

Den Teig in die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

Aus dem Teig einen Zopf (oder auch mehrere kleinere Zöpfe) formen und mit Ei oder Eigelb bestreichen.

Den Zopf auf ein mit einem Baktrennpapier ausgelegtes Blech geben und auf der zweituntersten Rille in den **nicht** vorgeheizten Ofen schieben und 50 bis 60 Minuten bei 220 Grad Unter- und Oberhitze goldbraun backen.