

Myriam Zumbühl's Sonntagszopf



Journalistin und Backexpertin Myriam Zumbühl – bekannt aus der SRF1-Sendung «Myriam und die Meisterbäcker» – verrät ihr Sonntagszopf-Rezept im «Kassensturz» vom 19.März 2013.

20g Frischhefe
2,5 dl Milch, Raumtemperatur
500g Zopfmehl
1 TL Salz
1 EL Zucker
1 Ei leicht verquirlt
80g kalte Butter, in Stückchen

verquirltes Ei, zum Bestreichen

- Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde bilden.
- Milch mit der Hefe und Zucker hineingeben. Kurz stehen lassen, bis die Hefe vom Zucker «gestartet» wird und erste Blasen wirft.
- Salz dazugeben und zu einem ersten (noch unfertigen) Teig vermengen.
- Ei dazugeben, vermischen und zum Schluss die Butterstückchen nach und nach dazugeben, bis sich alles zu einem Teig geformt hat.
- Aus der Schüssel nehmen und auf dem Tisch solange kneten, bis ein «Teigfenster» gezogen werden kann, ohne dass es dabei reisst.
- In eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte schön seidig und soft sein, beim leichten Andrücken mit dem Finger aber wieder in seine ursprüngliche Form zurückspringen.
- Teig in 2 gleichmässige Stücke teilen und zu ersten Rollen formen, kurz entspannen lassen.
- Dann zu zwei gleichmässigen Teigsträngen formen und zu einem Zopf formen.
- Nochmals gehen lassen.
- Ofen auf 220 °C vorheizen. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 35 Minuten backen.