

Butterzopf

Teig

400 g	Milch, kalt
40 g	Backhefe (1 Würfel)
20 g	Zucker
100 g	Eier (2 Stück)
20 g	Speisesalz
150 g	Butter
850 g	Weissmehl, Type 400

Eierstreiche

50 g	Eier (1 Stück)
5 g	Zucker
1	Prise Salz

mit Schwingbesen gut aufschlagen

Herstellung

Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Butterzopf Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

Aufarbeiten

Vier Teigstücke von 380 g abwägen, wobei pro Zopf zwei Teigstücke benötigt werden. Die Teigteile gleichmässig auf eine Länge von 45 – 50 cm rollen. Je zwei Stränge locker zusammenschlingen. Diese auf ein mit Trennpapier belegtes Blech absetzen und die Oberfläche mit Eierstreiche bestreichen. Die Zöpfe bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten gären lassen. Vor dem Backen die Oberfläche nochmals mit Ei bestreichen.

Backen

In den vorgeheizten Ofen (230 – 240 °C) einschieben. Sofort die Backtemperatur auf ca. 200 °C reduzieren. Die Backzeit beträgt 30 – 35 Minuten.