

Speck Zöpfli

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Gesamtzeit: 1 Std. 45 Min.

Zutaten Teig:

550g Mehl oder Zopfmehl
300g Milch (kalte aus dem Kühlschrank)
20g Frische Hefe
10g Zucker
1 ½ TL Salz oder Kräutersalz
1 Ei
60g Butter
60g Speck Würfeli



Ei-Gemisch; 1 Ei, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, abgeseibt, zum bestreichen

Ei-Gemisch:

1 Ei
1 Prise Zucker
1 Prise Salz, abgeseibt, zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten nach der Reihe bis und mit Ei in den Mixtopf geben und 2 Min. / Knetstufe kneten.
2. Kalte Butter in Stücken, in den Teig geben und weitere 2 Min./ Knetstufe kneten.
3. Der Teig aus dem Mixtopf raus nehmen und kurz von Hand zu einer Kugel formen.
4. Für mindestens eine Stunde den Teig ruhen lassen und aufgehen lassen.
5. Von Hand, die Speck Würfeli unter dem Teig mischen. Teiglinge von 120g abwägen und zu Zöpfli formen.



6. Die Zöpfli mit dem Ei-Gemisch leicht bepinseln, dann 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 230 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.
7. Nach 30 Min. die Zöpfli nochmals leicht mit dem Ei-Gemisch bepinseln.
8. Backofen Temperatur auf 180 Grad reduzieren, Zöpfli in die unterste Rille des Backofens schieben und für zirka 30 Min. backen.

TIPP

*Nach dem zweiten mal bepinseln, gebe ich jeweils über die Zöpfli grobes Salz dazu.
Schmeckt lecker*