

Sonntags Zopf

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Gesamtzeit: 1 Std. 40 Min.

Zutaten:

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



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 rausnehmen und kurz von Hand zu einer Kugel formen.
Für mindestens eine Stunde den Teig ruhen lassen und aufgehen lassen.
4. Für einen Zopf von vier Stränge, 4 Stücke à 250g abwägen.
Für einen Zopf mit zwei Stränge je 500g abwägen.
Teiglinge zuerst zu Kugel formen und dann langsam zu einem Strang ausrollen.
Zu einem Zopf flechten.
5. Der Zopf mit dem Ei-Gemisch leicht bepinseln, dann **30 Min.** ruhen lassen. Backofen auf 230 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen..
Nach 30 Min. der Zopf nochmals leicht mit dem Ei-Gemisch bepinseln.
Backofen Temperatur auf 180 Grad reduzieren, Zopf in die unterste Rille des Backofens schieben und für zirka **30 Min.** backen.