

Butterzopf für den Haushalt

Zutaten (wenn möglich bei Zimmertemperatur)

- 1000 g Weismehl oder Zopfmehl
- 550 g Milch (handwarm)
- 120 g Butter
- 50 g Eier (1 Ei)
- 42 g Backhefe (Hefe Schweiz AG, 1 Würfel)
- 20 g Honig
- 20 g Salz

1802 g Teigmenge

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Honig zusammen in der Milch auflösen. Das Ganze mit der Butter und den restlichen Zutaten (ausser dem Ei) zu einem plastischen Teig kneten. Zugedeckt (z.B. mit einem feuchten Tuch) bei Raumtemperatur auf das Doppelte (ca. 40 min.) aufgehen lassen.
2. 4 x 450 g Teigstücke abwägen, länglich rollen und je 2 Zopfstränge zu einem Zopf flechten. Sofort mit Ei bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 30 min. im Raum stehen lassen. Vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen.
3. In der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 40 – 45 min. backen.