Butterzopf für den Privathaushalt

Teigmenge: 1‘875 g
Stückzahl: 3 Stücke à 620 g Teigeinlage

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozess
Weissmehl	900	in Schüssel geben
Dinkelmehl hell	100	dazu geben
Milch kalt	550	Zutaten auflösen und beigeben
Backhefe (1 Würfel)	40	zerbröckeln und dazu geben
Zucker	30	in der Milch auflösen
Eier (1 Stück)	50	mit der Milch mischen
Butter weich	180	Zerkleinern und dazu geben
Speisesalz	25	beigeben und zu einem plastischen Teig kneten

Herstellung Teig
Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Zopfteig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur ca. 75 Minuten um das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten
6 Teigstücke von 310 g abwägen. Pro Zopf werden zwei Teigstücke benötigt.
Die Teigstücke in mehreren Intervallen auf eine Läge von ca. 50 cm rollen. Je zwei Stränge locker zu einem Zopf flechten. Diese auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech absetzen. Die Oberfläche mit Ei oder Kaffeerahm bepinseln. Die Zöpfe bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten gären lassen. Die Oberfläche noch einmal mit Ei oder Kaffeerahm bestreichen und sofort backen.

Backen
In den vorgeheizten Ofen 220 °C einschieben. Temperatur sofort auf 160° C (Umluft) / 170° (Unter- Oberhitze) reduzieren. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten.