



Butter Zopf nach Marco's Art 1 Kg

1	kg	Zopfmehl (vom M)
120	g	Butter
40	g	1 Hefe Würfel
6	dl	Milch
2	EL	Wasser
30	g	3 Teelöffel Salz gestrichen
20	g	2 Teelöffel Zucker
1	x	Eigelb (mit einem Kafferahm Portion verrühren)

-
1. Mehl in eine Kunststoff Schüssel geben z.B. Tupperware. (Keine Metallschüssel)
 2. Die Milch mit 120 g Butter aufwärmen (Handwarm 25-30 C) Wenn die Butter geschmolzen ist, Milch vom Herd auf kalten Untergrund stellen.
 3. Hefe in ein kleines Gefäss mit 2 Teelöffel Zucker und einem Suppenlöffel kaltem Wasser auflösen.
 4. In der Mitte des Mehl's einen Krater bilden und die flüssige Hefe mit einem Schluck Buttermilch hinein geben. Mit Mehl leicht bedecken und 5-10 Minuten warten.
 5. Mit Gabel den Kratersee mit Rest vom Mehl verbinden.
 6. Nun das Salz (3 Teelöffel 30 g) in die restliche Buttermilch auflösen und langsam unter das Mehl verteilen. Gut mit der Gabel Mehl und Flüssigkeit vermengen.
 7. Von Hand den Teig kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Hände mit Mehl bestreuen, damit sich der Teig besser von den Händen befreit.
 8. Teig immer wieder falten kneten und auf den Tisch oder Untergrund schlagen 10 - 20 x nach 5 - 10 Minuten den Teig zurück in die Schüssel geben mit einem feuchten Handtuch bedecken.
An einem warmen Ort min. auf's Doppelte des Volumens aufgehen lassen

Guter Tip:

9. Teig 45 - 60 Minuten aufgehen lassen. Teig aus der Schüssel herausnehmen, halbieren und zöpfeln. Auf Backblech mit Backpapier legen und nach weiteren 10 Minuten mit Kafferahm/Eigelb Gemisch 1. mal bestreichen.
10. Kurz vor dem einschieben in den Ofen mit dem Rest des Eigelb's nocheinmal überpinseln.
11. Zopf in den die Mitte des kalten Backofen schieben, auf 220 C stellen und 15 Minuten backen. Hitze auf 200 C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.
12. Züpfle herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.