

# Rustikaler Speckzopf

## mit getrockneten Tomaten



Der etwas andere Zopf – ein rustikales Apérogebäck!  
Mit unserem Dinkel-Halbweiss und 10-Kornmehl.



### Zutaten:

400 g	Dinkel-Halbweissmehl
100 g	10-Kornmehl
1 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe (oder 1/2 Würfel Hefe)
3 dl	Milch, lauwarm
60 g	Butter, in Stücken, weich
200 g	Speckwürfelchen
4	getrocknete Tomaten (aus dem Öl, in kleine Stücke geschnitten)
1	Eigelb
1 EL	Milch

**Teig:** Alle Zutaten bis und mit der Butter miteinander vermischen. Sobald sich ein glatter Teig bildet die Speckwürfelchen und die klein geschnittenen Tomaten daruntermischen. Danach den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 Minuten kneten und am Schluss zu einer Kugel formen. Nach dem Kneten zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Sobald der Teig aufgegangen ist, kann ein Zopf geflochten werden. Zuerst den Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Danach den Zopf gemäss Anleitung flechten (siehe unten). Das Eigelb und die Milch miteinander verrühren und den Zopf sorgfältig damit einstreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eimilch bestreichen.

**Backen:** Den Zopf bei 180°C Umluft auf der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens etwa 45 Minuten backen. Klopf man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

