

Zopf-Samichlous

Es muss nicht immer ein Grittibänz sein. Dieses Jahr gibt's den Zopf-Samichlous!
Hergestellt mit unserem Weissmehl/Zopfmehl



Für den Teig:

500 g	Rytz Weissmehl/Zopfmehl
½ EL	Salz
2 TL	Zucker
75 g	Butter, weich
1 Pck	Trockenhefe
2.75 dl	Milch, lauwarm

Zum Dekorieren/Bestreichen:

2	Rosinen
2	Eier
etwas	rote Lebensmittelfarbe

Teig:

Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem Teig zusammenfügen. Teig mindestens 10 Minuten kneten, bis er weich und elastisch ist. Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein. Nach dem Kneten zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten.

Formen:

Zuerst den Teig halbieren. Die eine Hälfte wird ca. 1.5 cm dick ausgewallt und zu einer länglichen „Ei-Form“ geformt.⁽¹⁾ Diese dient als Basis für den Kopf. Mit der anderen Hälfte werden geformt: 2 kleine Kugeln (für die Nase und die Mütze), ein kleiner Mützenrand, ein paar kurze Teigstränge für den Schnauz und der Bart. Den Teig für den Bart ebenfalls ca. 1.5 cm dick auswallen und zu einem Halbmond formen, welcher etwas breiter ist als der Kopfteil. Den Bartteil alle 0.5 cm einschneiden⁽²⁾ und anschliessend auf die untere Hälfte des Kopfs legen.⁽³⁾ Die Strangen des Bartes jeweils spiralförmig eindrehen.⁽⁴⁾ Danach am oberen Ende ein Stück für die Mütze umlegen und die restlichen Teigteile und die Rosinen platzieren. Zum Schluss ein Ei zerklopfen, mit etwas Lebensmittelfarbe vermischen und die Mütze und Nase damit bestreichen.⁽⁵⁾ Den restlichen Kopf ebenfalls mit einem zweiten zerklopfen Ei bestreichen.

Backen:

Den Samichlous 35-40 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

