

# Zopf-Knopf

Eine etwas andere Flechttechnik



Klassischer Butterzopf in neuer Form verpackt; diese Flechttechnik ist ganz simpel und trotzdem ein richtiger Hingucker!  
Hergestellt mit unserem Weissmehl



## Zutaten (für 1 grossen Zopf-Knopf):

500 g	Rytz Weissmehl
3 dl	Milch
1 Pack	Trockenhefe
60 g	Butter, weich
1.5 TL	Salz
0.5 TL	Zucker

## Zum Bestreichen

1	Eigelb
1 EL	Milch

**Teig:** Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**Flechten:** Vier gleichlange Stränge rollen. Die Stränge werden zu einem Kreuz übereinandergelegt. Darauf achten, dass jeder Strang einmal über und einmal unter einem anderen Strang durchführt. Danach wird geflochten; jeweils den unten liegenden Strang über den oben liegenden legen und auf der anderen Seite ablegen. Dies macht ihr viermal im Uhrzeigersinn, anschliessend viermal im Gegenuhrzeigersinn. Immer wenn ihr eine Runde geflochten habt, wechselt ihr die Richtung. So lange, bis die Teigstränge verflochten sind. Die Enden miteinander verdrehen und unter dem Flechtwerk verstecken. Knopf umdrehen, auf das Backblech legen und mit der Eigelb-Milchmischung bepinseln.

**Backen:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Den Zopf für ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen.

