

Butterzopf

1 kg Bio-Weissmehl
20 g Salz
1 Würfel Hefe frisch
6 dl Milch
120 g Butter, in Stücken
2 Eier

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe in handwarmer Milch auflösen und zusammen mit den Butterstücken und einem geschlagenen Ei dazugeben. Den Teig 15 - 30 Minuten kneten.

Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 2-3 Stunden).

Teig halbieren, 2 Stränge formen und daraus einen Zopf flechten. Ei verrühren und den Zopf damit bestreichen. Zopf 30 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen und nochmals mit Ei bestreichen.

Zopf in der unteren Hälfte des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.

Zopf nach dem Backen zum Auskühlen auf ein Gitter geben.

