

Butterzopf Familienrezept der Familie Lehmann

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 1.5 h
Stückgare: 30 min
Backen: 35 min

Zutaten für einen grossen Zopf

500g Zopf-Weissmehl
300g Milch
60g Butter, zimmerwarm
21g Hefe
10 g Salz
1 Ei (für den Anstrich)



Zubereitung von Hand kneten:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden, dem Mehl zugeben und mit den Händen fein verreiben. Wer das buttrige Aroma liebt, lässt die Mischung einen halben Tag bei Raumtemperatur stehen.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Solange kneten, bis der Fenstertest gut klappt (Tipp Fenstertest).

Zubereitung mit Knetmaschine:

Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben, kalte Milch und restliche Zutaten dazu geben. Mit der Maschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und ca. 5 Minuten kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5 h bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig in zwei Portionen teilen und zu einem Zopf flechten. Zopf nochmals mit Ei bestreichen. 30 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen.

Backen:

Backofen bei Umluft auf 190°C vorheizen.

Den Zopf für 35 Minuten backen bis der Zopf goldbraun ist und beim Klopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Den selbstgemachten Zopf aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

