

SONNTAGSZOPF

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 35 Min.

1 KG **Zopf- oder Weissmehl**

1.5 Esslöffel **Salz**

1 Würfel **Hefe** (ca. 40 g), zerbröckelt

2 Teelöffel **Zucker**

120 g **Butter**, in Stücken, weich

6 dl **Milch**, lauwarm

in einer Schüssel mischen

alles begeben, mit einer Kelle mischen.
Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 Min.
kneten. Teig zu einer Kugel formen,
in die Schüssel geben, mit einem feuchten
Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur
ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen



1 **Eigelb** 1 Esslöffel **Milch** / Sahne

verklopfen

Zopf flechten: Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten (kleine Bilder). Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eimilch bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eimilch bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der untersten Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. **Backprobe:** Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Statt 500 g Zopfmehl 400 g Dinkelmehl und 100 g Zopfmehl verwenden.

Haltbarkeit: Hefengebäck schmeckt frisch am besten.

Pro 100 g: 10 g Fett, 10 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1367 kJ (327 kcal)

Variante: **Speckzopf** (im Bild hinten)

Zopf zubereiten wie oben, nur 1 Teelöffel **Salz** und 400 g **Speckwürfeli**, knusprig gebraten, verwenden.

TIPP: Temperatur auf 180° und ca. 25 Minuten backen damit er nicht trocken wird!

