

Zopf

- Original: Lieberlecker

500 gr Mehl
2,3 dl Milch
24 gr Frischhefe
12 gr Zucker
1 Eiweiss
12 gr Salz
100 gr Butter

zum Bestreichen

1 Eigelb
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zerkrümeln und mit der zimmerwarmen Milch verrühren, alle weiteren Zutaten, bis auf die Butter, zugeben und in der Küchenmaschine auf Stufe 1 (von 4) 10 Minuten kneten, bis der Teig zusammenkommt.
2. Auf Stufe 2 stellen und die Butter, weder külschrankkalt noch butterweich, in Stücken zugeben.
3. Wenn der Teig die Butter gut aufgenommen hat, noch ein paar Minuten von Hand weiterkneten.
4. Den Teig zugedeckt 1,5 – 2 Stunden ruhen und sich verdoppeln lassen.
5. Den Teig zu 2 (oder 3 oder 6) Rollen formen und daraus einen schönen Zopf flechten (Anleitungen findet ihr im Internet).
6. Den Zopf auf ein Blech setzen und nochmals zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen – den Backofen auf 220° C vorheizen.
7. Das Eigelb mit einem Esslöffel heissem Wasser mischen, mit Zucker und Salz verrühren und durch ein feines Sieb streichen.
8. Den Zopf damit bestreichen
9. Den Zopf 30 Minuten bei 220 Grad backen, ev. mit Alufolie abdecken und weitere 10 Minuten bei 180° C backen.

TIP

- Video Zopf flechten: <https://www.youtube.com/watch?v=cBfjtQH49yw>