

Unser bestes Zopfrezept – 2 Varianten

Variante Aufgehen lassen kurz

1 kg Zopfmehl (reicht für 2 Stk. 750 g Zöpfe)

1 EL Salz

1 EL Zucker

6 dl Milch (3dl + 3dl)*

80 g Butter*

20 g Hefe frisch (oder 1 Beutel Trockenhefe)

1 Ei zum Bestreichen

**Butter in 3 dl Milch auf Herdplatte schmelzen,
restliche 3 dl Milch (aus Kühlschrank) beifügen*

Alle Zutaten (ohne Ei) miteinander verkneten, von Hand oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine. Zugedeckt ca. 3 h an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Variante Aufgehen lassen über Nacht

80 g Butter zimmerwarm!

1 kg Zopfmehl (reicht für 2 Stk. 750 g Zöpfe)

1 EL Salz

1 EL Zucker

6 dl Milch

6 g Hefe frisch (oder 2 g Trockenhefe)

1 Ei zum Bestreichen

Je kälter die Zutaten sind, desto länger geht das Aufgehen, aber der Zopf wird umso besser. Zopfteig am Vorabend machen!

Alle Zutaten (ohne Ei) miteinander verkneten, von Hand oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine. Zugedeckt über Nacht Teig in der Küche (nicht im Kühlschrank) aufgehen lassen.

Verarbeiten

Teig halbieren, 2 Zöpfe formen

unter einem Tuch oder Plastik nochmals 30 Minuten aufgehen lassen

Backofen auf 250° vorheizen.

Zopf mit dem verquirlten Ei anstreichen und wie folgt backen:

Nach dem Einschieben in den Ofen, Temperatur auf 200° zurückstellen und 35 – 40 Minuten backen (Zeitangabe bei 2 Zöpfen).

Probe: Beim Klopfen auf die Unterseite soll der Zopf hohl tönen.

**1-fach
Zopf**



**4-fach
Zopf**



*Idee, auch zum
verschenken*

**5-fach
Zopf**

