

Butterzopf

500g Mehl
15g Zucker
10g Salz
300ml Milch
75g Butter
15g frische Hefe
1 Ei + 1 Ei zum Bestreichen

Deutscher Butterzopf

500g Mehl
60g Zucker
10g Salz
300ml Milch
75g Butter
15g frische Hefe
1 Ei + 1 Ei zum Bestreichen
2-3 EL Hagelzucker

Variante 1: Zopf wird am gleichen Tag zubereitet und gebacken:

- Milch lauwarm erhitzen, vom Herd ziehen und Butter darin schmelzen lassen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Hefe in der Milch-Butter-Mischung auflösen.
- Mehl mit Zucker und Salz mischen, die flüssige Mischung unterrühren, ein Ei dazu geben und den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten bis er sich von der Schüssel löst und schön geschmeidig ist, das dauert gut 10 Minuten. Wenn man keine Küchenmaschine hat, kann man den Teig auch mit der Hand kneten. Der Teig ist relativ weich, auf keinen Fall mehr Mehl dazu geben.
- Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken damit der Teig nicht austrocknet und 45min-1Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben.
- Den Teig nach dem Gehen in zwei oder drei gleich grosse Teile teilen (je nachdem ob man den Zopf mit zwei oder drei Strängen flechten möchte). Die Teigstücke rundwirken, abdecken und noch mal 10min ruhen lassen.
- Die Teigstücke zu Teigsträngen rollen und zum Zopf flechten.
- Das andere Ei kurz verquirlen, den Zopf dünn damit bestreichen, abdecken und noch mal ca. 30min gehen lassen.
- Für den deutschen Hefezopf, den Zopf dünn mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, abdecken und dann 30min gehen lassen.
- Den Zopf bei 180°C ca. 35min backen. (Wer ein Bratenthermometer hat kann die Innentemperatur messen, der fertige Zopf sollte innen 95°C haben)

Variante 2: Zopf wird am Vortag vorbereitet und am nächsten Morgen gebacken

- Mehl, Zucker und Salz mischen.
- Milch aus dem Kühlschrank, weiche Butter, Ei und klein gebröckelte Hefe zur Mehlmischung geben. Alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 10min zu einem geschmeidigem Teig kneten.
- Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 30min gehen lassen.
- Den Teig in zwei oder drei gleich grosse Stücke teilen (je nachdem ob der Zopf mit zwei oder drei Strängen geflochten werden soll). Die Teigstücke rundwirken und 10min abgedeckt ruhen lassen.
- Die Teigstücke zu strängen formen und zum Zopf flechten.

- Das andere Ei kurz verquirlen, den Zopf dünn damit bestreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Das restliche Ei abdecken und auch im Kühlschrank lagern.
- Am nächsten Morgen den Zopf aus dem Kühlschrank holen und nochmal dünn mit Ei bepinseln, abdecken und 45min-1 Stunde gehen lassen.
- Für den deutschen Hefezopf, den Zopf nach dem Bepinseln mit Hagelzucker bestreuen, abdecken und dann gehen lassen.
- Den Zopf bei 180°C ca 35min backen