Butterzopf 2.0

Zutaten

450g Weizenmehl
50g Dinkelmehl
300g Milch
7g frische Hefe
15g Zucker
75g Butter
1 Ei
1Ei zum bestreichen
1EL Milch oder Sahne

Zubereitung

- Mehle, Milch, Hefe, Zucker und 1 Ei für ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigem Teig verkneten.
- Die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und den Teig weitere ca. 5-10 Minuten kneten, bis die Butter komplett im Teig eingearbeitet und der Teig schön elastisch ist.
- Der Teig ist relativ weich, auf keinen Fall mehr Mehl dazugeben
- Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur (20-24°C) gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat. Das dauert 4-6 Stunden, je nachdem wie warm es ist. Nach zwei Stunden einmal dehnen und falten, damit der Teig ein mehr Struktur bekommt.
- Teig in zwei oder drei gleich grosse Teile teilen, diese rundwirken und abgedeckt 10min ruhen lassen.
- Teigstücke zu Teigsträngen rollen und zum Zopf flechten.
- Das andere Ei mit der Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen, Zopf abdecken und nochmal 1Stunde gehen lassen.
- Den Zopf noch mal mit der Eistreiche bepinseln.
- Bei **180°C Ober-/Unterhitze 30-35min** backen (wer ein Bratenthermometer hat, kann die Innentemperatur messen, der Zopf sollte 95°C haben.