

Knopfbrot Rezept

Zutaten

125 g Mehl

in Schüssel geben

1/3 KL Salz

1/3 KL Zucker

beifügen

15 g weiche Butter

in Flocken zugeben

5 g Hefe

4-5 EL Milch

Hefe auflösen

Mehl in der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.

Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig zu zwei gleichlangen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind, Zopf flechten. Auf vorbereitetes Blech geben.

Anleitung Knopfbrot flechten



Für Knopfbrot beide Enden unten zusammennehmen

wenig Ei

verklopfen

Knopfbrot zweimal bestreichen

In den kalten Ofen schieben

oder nochmals gehen lassen

und in den vorgeheizten Ofen

geben.

In der unteren Ofenhälfte auf 220 °C 20 – 30 Min. backen.

Beim Klopfen auf die Unterseite soll das Knopfbrot hohl tönen.