

# Zopf Rezept

## Zutaten

**500 g Mehl**

in Schüssel geben

**1 1/2 KL Salz**

**1 KL Zucker**

beifügen

**60 g weiche Butter**

in Flocken zugeben

**15 g Hefe**

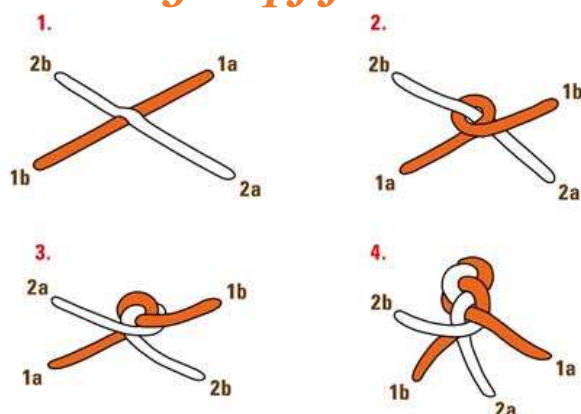
**3 dl Milch**

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 Zopflechten



## 1 Ei

verklopfen

Zopf zweimal bestreichen

In den kalten Ofen schieben

oder nochmals gehen lassen

und in den vorgeheizten Ofen

geben.

In der unteren Ofenhälfte auf 220 °C 35 – 45 Min. backen.

Beim Klopfen auf die Unterseite soll der Zopf hohl tönen.