

Kleiner Zopf

für 4 Personen

Zutaten:

250 g Zopfmehl oder
Weissmehl
0.75 TL Salz
0.5 TL Zucker
0.25 Würfel Hefe (ca. 10 g)
30 g Butter
1.5 dl Milch

0.5 Eigelb
0.5 EL Milch oder Rahm



Und so wirds gemacht:

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.
- Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Teig in zwei Portionen teilen. Aus jeder Portion einen ca. 70 cm langen Strang formen, der an den Enden dünner wird. Die beiden Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.
- Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.