
Sonntags-Zopf



Süsser Hefeteig:

500g Weissmehl

2 KL Salz

75g weiche Butter

½ Hefewürfel

1 KL Zucker

2,5dl warme Milch

1 Ei

in eine Schüssel geben, eine Mulde
Mache

auf dem Mehtrand verteilen

in die Mulde bröseln

zur Hefe geben

in die Mulde geben. Die Zutaten
von der Mitte her gut vermischen.



Teig auf dem Tisch gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen.

Formen:



1. forme zwei dünne Teigstränge
2. über's Kreuz hinlegen
3. die beiden Stränge vis à vis kreuzen, ca. 5 mal wiederholen
4. auf ein mit Papier belegtes Blech geben

Geflochtener Zopf nochmals aufgehen lassen, dann mit Eigelb bepinseln und backen.

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft)
ca. 30 Minuten backen.

