



Zopfrezept



500 g Zopf- oder Weismehl
 1 Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen

20 g Hefe, zerbröckelt
 2 gehäufte Teelöffel Malzextrakt
 1 Teelöffel Honig
 3 1/2 dl kalte Milch

Hefe mit Malz und Honig in der Milch gut auflösen
 Alles miteinander zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig kneten
 (von Hand ca. 10 Min., mit der Küchenmaschine ca. 5 Min.)

70 g weiche Butter

Formen:

Zopf sofort flechten (siehe DVD)

1 Eigelb
 mit etwas Kaffeeahm

verdünnen
 Zopf damit bestreichen

Aufgehen lassen:

Zopf zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen

Vor dem Backen nochmals mit Eigelb bestreichen und ca. 1/2 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen

Backen:

Zopf in den kalten Backofen schieben und ca. 45 - 55 Minuten bei 200 - 220 Grad in der unteren Hälfte des Ofens backen

Tipps:

- Malzextrakt intensiviert Geschmack und Aroma und der Zopf erhält eine knusprige, braune Kruste.
- Malzextrakt kann durch Zucker oder Honig ersetzt werden.
- Zopf im Kühlschrank aufgehen lassen bewirkt ein luftigeres Gebäck.
- Wenn es schneller gehen soll:
 Zopf bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.