



# Zopf

TT. S. 268



Mis en place parat machen.  
Alles abmessen und abwägen.

Menge für 4  
Personen

Zutaten

Zubereitung



500 g Mehl  
1 ½ KL Salz  
1 TL Zucker

In Schüssel geben,  
mischen.

Eine Mulde formen.



60 g Butter,  
weich

Zerkleinern, in die  
Schüssel geben.



½ Würfel Hefe  
2 ½ dl Milch  
1 Ei  
1 EL Crème  
fraîche

Alles in Messbecher gut  
verquirlen



Flüssigkeit in die Mulde  
giessen

von der Mitte aus  
anrühren



Masse auf den Tisch  
kippen

Und dann ... kneten,  
kneten, kneten, kneten,  
kneten ..... bis der Teig  
gleichmässig verteilte  
Bläschen hat.



Zopf Teig mit einem  
feuchten Küchentuch  
zudecken.

**Im Kühlschrank** um das  
Doppelte **aufgehen  
lassen** ..... dauert ca. 3-  
4 Stunden!



..... 4 Stunden später ....



Fertig geformter Zopf  
**nochmals im Kühlschrank  
1 Stunde gehen lassen!**

Klingt komisch? Probiere es  
trotzdem einfach mal.

Teig vorsichtig nochmals  
kurz durchkneten (nicht  
drücken, sonst presst du  
die Luft wieder raus)

Zwei gleichlange  
Stränge formen und .....

..... Zopf flechten



Das Ei verquirlen und  
den Zopf 2-mal gleich-  
mässig anpinseln.

Den Zopf zwischen  
jedem Anpinseln kurz  
trocknen lassen.

Zopf backen | Umluft 200°C ... ca. 35-40 Min. | **Teste nach 35 Min. .... ist der  
Zopf fertig? Klopfte mit der Kelle auf die Unterseite. Hohler Klang = fertig**