

Leichter Zopf

Rezept für 1 Zopf

1	kg	Weissmehl oder Ruchmehl
180	g	Saurer Halbrahm
5	dl	Magermilch
25	g	Butter
1	Würfel	Hefe
25	g	Salz
1	Stk	Eigelb



Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen.

Saurer Halbrahm in die Mulde geben. Hefe in der Milch auflösen, zusammen mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Mulde geben. Mit einer Kelle alles mischen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig halbieren, 2 Stränge formen und einen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten aufgehen lassen. Mit dem Eigelb bepinseln.

Im unteren Teil des auf 200° vorgeheizten Ofens 45-55 Minuten backen.

Tipp

Teigballen a 80 Gramm abwägen. Einen Strang formen und zu einem Knoten verarbeiten. Auf ein Backblech geben und noch einmal 10-15 Minuten stehen lassen. Mit Eigelb bepinseln. Im Backofen bei 200° 20-25 Minuten backen.

Nährwert für 100 Gramm

Kalorien	235
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiss	8 g
Fett	3 g