

INFO Coop

Zopfrezept: Zutaten: 20 g Frischhefe oder 1 Beutel Trockenhefe, 2,5 dl Milch (Raumtemperatur), 500 g Zopf-Mehl, 1 Teelöffel Salz (10 g), 1 Teelöffel Zucker (ca. 10 g), 1 Ei (verklopfen, $\frac{1}{3}$ davon zum Bepinseln zurückbehalten), 80 g Butter oder Margarine, weich (Raumtemperatur).

Zubereitung: Hefe in Teigschüssel geben und mit der Milch auflösen. Übrige Zutaten beigegeben, mischen und intensiv kneten. Teig ca. 1 Stunde aufgehen lassen, halbieren, zu 2 Rollen von ca. 60 cm Länge formen. Zopf flechten, auf Backblech legen, mit Ei bepinseln und in unteres Drittel des kalten Backofens schieben. Bei 220°C ca. 35 Minuten backen.

Tip: Doppelte Menge Teig zubereiten – 2 Zöpfe flechten – 1. Zopf fertigbacken, 2. Zopf nur 25-30 Min. backen, abkühlen, in Folie verpacken und tiefkühlen (2–3 Monate). Zum Aufbacken den tiefgekühlten Zopf in kalten Ofen geben, bei 200°C ca. 30 Min. fertigbacken (oder aufgetaut ca. 20 Min.).

Zopf-Mehl wird aus dem innersten, hellsten Teil (Mehlkörper) des Getreidekorns gewonnen. Der Mehlkörper besteht vor allem aus Stärke und Eiweiss. Dank der speziellen Weizenmischung eignet sich dieses Mehl besonders zur Herstellung von Zöpfen, Mütschli und Weggli.