

Butterzopf (Bärner Züpfle) von Lelia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KB_BZ2000_176/butterzopf-baerner-zuepfle/

1.0 kg Weissmehl	(optional Zopfmehl verwenden) Mehl in Schüssel
1.0 g Salz	1- 1.5 EL Salz hinzufügen und mit mehl mischen, eine Mulde formen.
1.0 g Zucker	1 prise Zucker begeben
150 g Butter	weiche butter in kleinen stücken zum mehl geben
42 g Hefe	in lauwarmer milch auflösen
5.5 dl Milch	milch hefe mischung in mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.
	Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein).
	Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
	Teig halbieren und zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind. Die Stränge zu einem Kreuz legen. Einen Zopf flechten.
	Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen.
1.0 Stück Eigelb	Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 50-60 Minuten backen.