

Butterzopf HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Weissmehl	Zopfmehl
120 g Butter	weich
6.0 dl Milch	
14 g Hefe	Trockenhefe
14 g Salz	
20 g Zucker	
1.0 Stück Eier	Eigelb
1.5 cl Milch	Milch und Eigelb verrühren, Zopf damit bestreichen-

Alles mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Zopf flechten (aus 1Kg Mehl, zwei Zöpfe), auf ein Backpapier belegtes Blech legen.

Zopf in den kalten Ofen schieben und ca. 40 Min. bei 220° backen,

oder nach dem bestreichen nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 220° ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.