

# Butterzopf HeLa Disentis

von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Weissmehl	Zopfmehl
360 g Butter	weich
1.8 Liter Milch	
42 g Hefe	Trockenhefe
42 g Salz	
60 g Zucker	
3.0 Stück Eier	Eigelb
4.5 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.