



Butterzopf (PFILA 24) von Patrick Niederberger

Mengen für 100 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de?setDevice=auto

5.0 kg Mehl Zopfmehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

20 TL Salz

80 g Zucker

200 g Hefe

3 Liter Milch lauwarm

600 g Butter Flüssig ausgekühlt

10 Stück Eier 1 Eigelb, mit 1 EL Rahm verquirlt, zum Bepinseln

1.0 dl Vollrahm

Und so wirds gemacht:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.