

# Butterzopf vo de Xätii (Spass das vo mim Grosi)

von Natascha Gmür

Mengen für 10 Personen

SCHO BERECHNET FÜR 1KG ZOPF!

Quelle: Xätis Erinnerige :)

5.0 dl Milch
100 g Butter
25 g Hefe
2.0 Stück Eier
1.0 kg Weissmehl
4.0 g Zucker
2.0 TL Salz

## KOCHABLAUF

- 1.Butter schmelzen (nicht zu heiss werden lassen) und anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen
- 2.Die kalte Milch und eine Prise Zucker dazugeben
- 3.Die Hefe abwägen und im Butter-Milchgemisch (dieses hat jetzt genau die richtige Temperatur) auflösen
- 4.Mehl und Salz in eine Schüssel geben, ein Ei und das Butter-Milch-Hefegemisch dazugeben und alles gut vermengen
- 5.Für ca. 15 min sehr gut kneten bis der Teig homogen, glatt und geschmeidig ist
- 6.Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und während ca. 1.5 h Stunden um das Doppelte aufgehen lassen
- 7.Teig vierteln und vier Stränge ausrollen
- 8.Je zwei Stränge zu einem Zopf zöpfeln
- 9.Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen und gut aufschlagen
- 10.Die beiden Zöpfe mit Eigelb bestreiche und nochmals für ca. 30 – 60 min an einem kühlen Ort ruhen lassen
- 11.Den Ofen auf 200° C Umluft oder 220° C Unter-Oberhitze vorheizen
- 12.Die Zöpfe ein zweites Mal mit Eigelb bestreichen und während 30 min backen