Sonntagszopf von Philipp Forster

Mengen für 20 Personen

Quelle: http://www.bettybossi.ch/(S(wff253fmzi2zkm45nnhq5145))/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

2.0 kg Weissmehl	
60 g Salz	
80 g Hefe	
20 g Zucker	
240 g Butter	In Stücken, weich
1.2 Liter Milch	lauwarm. alles beigeben, mit einer Kelle mischen. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
4.0 Stück Eigelb	
2 cl Milch	(2 EL)

Zopf flechten:
Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eimilch bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eimilch bestreichen.

Backen:
ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit:
Hefegebäck schmeckt frisch am besten.