

# Wöflizmorge mit Zopf

von Kathrin von Arx

Mengen für 35 Personen

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 3.5 kg Weissmehl          |  |
| 28 TL Salz                | ins Mehl mischen   |
| 56 g Zucker               | (Annahme: 1 TL = 4g) ins Mehl mischen  |
| 140 g Hefe                | zerbröckeln  |
| 3.5 Stück Eier            | dazu geben   |
| 525 g Butter              | schmelzen, dann zur Milch geben  |
| 1.75 Liter Milch          | mit Butter zusammen zu den restlichen Zutaten geben, sobald sie nicht mehr zu heiss sind. Alles zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 h aufs Doppelte aufgehen lassen.<br>Zu Zopf formen und nochmals 30 min gehen lassen, dann noch 30 min kalt stellen. |
| 1.75 Stück Eier           | damit den Zopf bestreichen. Ofen auf 200 °C aufwärmen.<br>Backen: bei grossen Zöpfen 40 min, bei mehreren kleineren ca. 30 min.  |
| 5.25 Liter Milch          |  |
| 5.25 Liter Orangensaft    |  |
| 350 g Butter              |  |
| 350 g Schoggipulver (OVO) |  |
| 525 g Konfitüre           |  |
| 350 g Honig               |  |