

zMorgen mit Zopf von christine

Mengen für 22 Personen

Frühstück mit warmer und kalter Milch.

2.2 kg Mehl	in Schüssel geben
6.6 TL Salz	
4.4 g Zucker	TL!!! beifügen
264 g Butter	weich zugeben, zerkleinern
66 g Hefe	
1.32 Liter Milch	Hefel auflösen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
4.4 Stück Eier	verklopfen, Zopf zweimal bestreichen Nochmals aufgehen lassen Backen: Untere Ofenhälfte 200°C 35-45 Min.
33 g Butter	
77 g Konfitüre	
1.1 Liter Milch	warme Milch
3.3 Liter Milch	kalte Milch
110 g Schoggipulver (OVO)	