

Zopf von Tobi Eggi

Mengen für 60 Personen

Salz und Mehl mischen...

alles begeben, 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

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.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de

3 kg Weissmehl

120 g Hefe

6.0 g Salz KL

6.0 g Zucker KL

300 g Butter

1.8 Liter Milch warm

12 Stück Eier 1 Ei rein, 1 Ei bestreichen