



## ZOPF à la FRANKY von rumba@pfadi-rheinfelden.ch

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	In eine Schüssel geben
25 g Zucker	oder 5 tl zum Mehl geben
25 g Salz	oder 5 Tl zum Mehl geben und alles gut verrühren
42 g Hefe	in ein kleines Schüsseli
5.0 g Zucker	oder 1 Tl mit der Hefe verrühren bis die Hefe flüssig wird. Flüssige Hefe zum Mehl geben.
6.0 dl Milch	Lauwarm erwärmen...nicht heiss!!!
100 g Butter	in der lauwarmen Milch schmelzen

Milch zum Teig hinzugeben.  
Alles gut Kneten

Teig 1.5h im kalten Ofen aufgehen lassen.

Zopf formen

Zopf ohne Vorheizen bei 200 grad 35-40min backen