

Zopf nach berner Kochbuch von Rana Gilgen

Mengen für 40 Personen

Butterzopf

800 g Butter	in Pfanne schmelzen, Platte abstellen
3.2 Liter Milch	hinzufügen, rühren
192 g Hefe	in handwarmer Flüssigkeit auflösen
6.4 kg Mehl	In Schüssel geben
122 g Salz	beifügen
38.4 g Zucker	beifügen
6.4 Stück Eier	

Flüssigkeit vorbereiten. Mehl, Zucker und Salz mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. schön luftig kneten. Zudecken mit einem feuchten Tuch und aufgehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen.

Backen in der unteren Ofenhälfte. 30-40' bei 200-220°