

Zopftierli von fiore

Mengen für 35 Personen

Quelle: Tiptopf

2.92 kg Mehl	in Schüssel geben
8.75 TL Salz	
29.1 g Zucker	beifügen
350 g Butter	zugeben, zerkleinern
87.5 g Hefe	
1.75 Liter Milch	Hefe 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 Teig in 8-10 Stücke teilen Tierli formen
5.95 Stück Eier	verkloppen, Tierli 1-2x bestreichen nochmals aufgehen lassen
	Backen untere Ofenhälfte 200°C ca. 30 Minuten Beim Klopfen auf die Unterseite sollten die Tierli hohl tönen