

Rezept

Bauernzopf

Ein Rezept von Bauernzopf, am 18.04.2024

Zutaten

65 g Butter	185 ml Milch
1 TL Salz	400 g Mehl (Type 550)
1/2 Würfel Hefe (20 g)	1 TL Zucker
1 Ei (Größe S)	1 Eigelb
1 EL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in der Milch mit dem Salz schmelzen, handwarm abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen. Das Ei mit der handwarmen Milch verquirlen und die Mischung in die Mehlmulde gießen. Mit Hefe und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren. Ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Alle Zutaten ca. 10 Min. kräftig zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Noch einmal durchkneten. In 3 Stücke teilen und diese zu gleich langen Strängen rollen, die an den Enden etwas schmaler werden. Zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. Das Eigelb und das Öl verquirlen und den Zopf damit einpinseln. Im heißen Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Auf einem Gitter auskühlen lassen.