

## Rezept

# Buttermilchzopf mit Mohn

Ein Rezept von Buttermilchzopf mit Mohn, am 08.05.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Hefe (ca. 3/4 Würfel)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Mehl	<b>6 EL</b> warmes Wasser
<b>750 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>1 TL</b> Salz
<b>1 gehäufter EL</b> Backmalz	<b>ca. 300 ml</b> warme Buttermilch
<b>1 EL</b> flüssiger Honig	<b>1 Msp.</b> gemahlener Safran
<b>2 M</b> Eier	<b>50 g</b> weiche Butter
Mehl zum Bearbeiten	Butter für das Backblech
<b>1</b> Eigelb	<b>2 EL</b> Mohnsamen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Zopf von 1 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in ein Schälchen bröckeln und mit Zucker, Mehl und Wasser glatt rühren. Zugedeckt 1 Std. warm ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig das Mehl in einer Schüssel mit Salz und Backmalz mischen. Die warme Buttermilch mit Honig und Safran verrühren. Die Eier in einem Gefäß verschlagen. Den Vorteig zur Mehlmischung geben und grob unterrühren. Buttermilch, Eier und Butter hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 3 Min. kräftig rühren.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. mit den Handballen bearbeiten. Zwischendurch immer wieder wenig Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in die mit Mehl ausgestreute Schüssel setzen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, drei ca. 35 cm lange Stränge formen und zu einem Zopf flechten. Beide Enden unter den Zopf schieben. Das Backblech einfetten und den Zopf daraufsetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Eigelb mit 1 TL Wasser verrühren und den Zopf damit bestreichen. Sofort mit dem Mohn bestreuen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 Min. backen. Den fertigen Zopf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.