

Rezept

Salamizopf

Ein Rezept von Salamizopf, am 15.12.2025

Zutaten

600 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

250 g Salami in dicken Scheiben

1 Päckchen TK-Kräuter der Provence

Backpapier für das Blech

1 TL Zucker

2 TL Salz

75 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Zucker, Trockenhefe und Salz mischen. Etwa 370 ml Wasser dazugeben und alles zum glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gut aufgehen lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Salami in kleine Würfel schneiden. Den Teig noch einmal durchkneten, dann Salami, Röstzwiebeln und Kräuter gründlich darunter kneten. Den Teig in 3 gleiche Portionen teilen, auf leicht bemehelter Fläche zu 40-50 cm langen Strängen formen und einen Zopf daraus flechten. Auf das Blech setzen und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen. Den Zopf im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 50 Min. goldbraun backen.