

## Rezept

# Salamizopf

Ein Rezept von Salamizopf, am 15.12.2025

## Zutaten

|                   |                           |             |                              |
|-------------------|---------------------------|-------------|------------------------------|
| <b>600 g</b>      | Mehl                      | <b>1 TL</b> | Zucker                       |
| <b>1 Päckchen</b> | Trockenhefe               | <b>2 TL</b> | Salz                         |
| <b>250 g</b>      | Salami in dicken Scheiben | <b>75 g</b> | Röstzwiebeln (Fertigprodukt) |
| <b>1 Päckchen</b> | TK-Kräuter der Provence   |             | Mehl zum Arbeiten            |
|                   | Backpapier für das Blech  |             |                              |

## 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 bemehlter 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.