

SCHNELLER ZOPF

HAUPTTEIG

400 g Weizen 700 (550)
100 g Dinkelmehl 700 (630)
180 g Milch lauwarm
100 g Joghurt natur
50 g Zucker
12 g Frischhefe
8 g Salz
5 g abgeriebene Zitronenschale
Rum
optional 2-3 EL Anstellgut
Weizen/Dinkel
1 Ei
60 g Butter kalt geschnitten

Zum bestrechen:

1 Ei, Hagelzucker

- Alles ausser Butter verkneten. Wenn der Teig schon glatt sein, dann die Butter in Stücken einkneten.
- Abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Min. gehen lassen. Nach 30,60 Min. dehnen und falten.
- Gleichmässige Teiglinge abstechen und zu Stängen aufrollen und beliebig flechten.
- Den Zopf auf ein Blech setzen und unbedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen
- Mit Ei bestreichen und Hagelzucker bestreuen
- Bei 180 Grad 30-35 Min. ohne Dampf backen.

Rezept leicht abgeändert Nadja Alessi im Brotmagazin 02/2019