

# ZOPF MIT TOPFEN UND LM

Wattiger Quarkzopf mit LM. 2 Zöpfe

<p><b>LIEVITO MADRE (LM)</b> 100 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank 100 g Weizenmehl 700 (550) 100 g Milch handwarm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten vermengen, abgedeckt 60-120 Minuten abgedeckt warm stehen lassen.</li> </ul>
<p><b>QUELLSTÜCK</b> 5 g Flohsamenschalen 100 g Wasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten vermengen und 10-15 Minuten quellen lassen.</li> </ul>
<p><b>SÜSSDAMPFERL</b> Quellstück 100 Dinkelmehl 700 (1150) 150 g Topfen/Quark 5 g Frischhefe 20 g Zucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Zutaten per Hand vermengen, abgedeckt 40 Minuten stehen lassen.</li> </ul>
<p><b>HAUPTTEIG</b> Süssdampferl Lievito Madre 350 Weizenmehl 700 (550) 50 Zucker 2 Eier 1 Vanillezucker Geriebene Schale 1 Zitrone optional 1 Schuss Rum evt. Etwas Milch/Wasser <b>später:</b> 120 g Butter (kalt) 8 g Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles – außer Butter und Salz - gut verkneten, (Maschine 5 Min. langsam, 5 Min. schnell)</li> <li>• Dann Salz und Butter kalt in kleinen Stücken zufügen und zu einem glatten Teig, der sich vom Schüsselrand, löst kneten</li> <li>• Zugedeckt ca. 2-2,5 Stunden reifen lassen, dabei nach 30 Minuten dehnen und falten.</li> <li>• Zöpfe formen, mit Ei bestreichen und nochmals 30-60 Minuten zur Gare stellen. Er soll sein Volumen verdoppeln.</li> <li>• Bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 20-30 Min. hell backen (je nach Größe)</li> </ul>

Rezept Helga

**Hast du keine LM:**

65 g Mehl, 35 g Wasser warm und 5 g Hefe vermengen und im Rezept ersetzen.

Bild: Osterhase, Vogelr, Zopf, Nest, Knopf

