

BUTTER- ZOPF- REZEPTE



BUTTERZOPF

1 kg Weissmehl
1 EL Salz (ca. 20 g)
1 Würfel
Frischhefe (42 g)
1 TL Zucker
120 g Butter
6 dl Milch

1 Ei, verquirlt,
zum Bestreichen

1 Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen.

2 Das Salz über dem Muldenrand verteilen.

3 Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit dem Zucker und mit einem Esslöffel Milch auflösen.

4 Die Butter bei geringer Hitze schmelzen und mit der kalten Milch ablöschen.

5 Zusammen mit der aufgelösten Hefe in die Mulde giessen und alles zusammen zu einem Teig verarbeiten.

6 Mindestens 15–20 Minuten kneten, bis der Teig geschmeidig ist und beim Durchschneiden kleine Löcher aufweist.

7 In eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

8 Nochmals kurz durchkneten und den Teig für einen grossen Zopf in zwei oder für zwei mittlere Zöpfe in vier Stücke teilen.

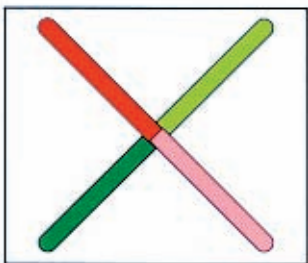
9 Daraus lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen und je zwei zu einem Zopf flechten (siehe Seiten 4 und 5).

10 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Anschliessend 15 Minuten sehr kalt stellen (so bleibt er besser in Form).

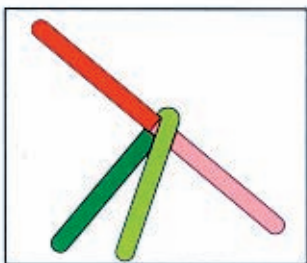
11 Mit Ei bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen. Für die kleineren Zöpfe genügen 40 Minuten. In den ersten 30 Minuten die Ofentüre nicht öffnen.



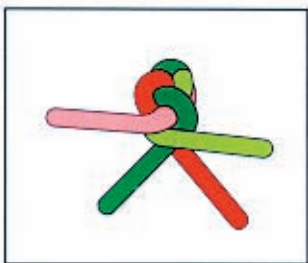
FARBIGER AN-
SCHAUUNGSUNTER-
RICHT: SO FLECHTEN
WIR UNS EINEN
GUTEN ZMORGEN



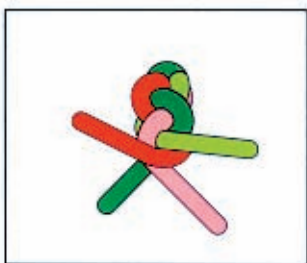
Erstens machen Sie aus dem Teig zwei Stränge und legen die beiden übers Kreuz.



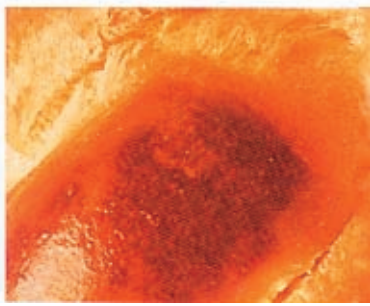
Zweitens legen Sie das hellgrüne Ende mitten über den roten Strang und neben das dunkelgrüne Ende.

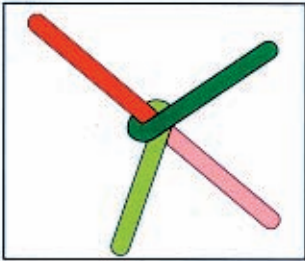


Fünftens sind wieder die beiden grünen am Zug.

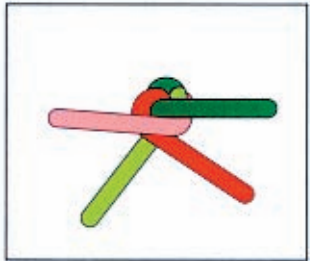


Sechstens: Dann die beiden roten.

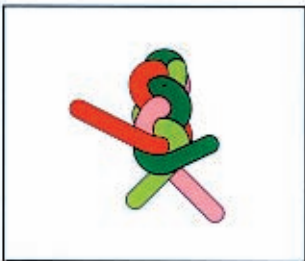




Drittens heben Sie das dunkelgrüne Ende nach oben über das hellgrüne und legen es seitlich oberhalb des hellroten.



Viertens legen Sie das dunkelrote Ende über das hellgrüne hinunter. Und das hellrote Ende über den dunkelroten und den hellgrünen Strang hinauf.



Siebtens: Immer weiter so ...



Achtens: ... bis zum Zopfende.



TIPPS UND TRICKS

Frischhefe wird in Würfeln zu 42 g verkauft. (Ein Würfel reicht für bis zu 2 kg Mehl.)

.....

Je weniger Hefe für einen Teig verwendet wird, desto weniger trocknet das Gebäck aus.

.....

Hefe lässt sich sehr gut tiefkühlen. Vor dem Gebrauch nicht auftauen, sondern gefroren mit Milch und Zucker weiterverwenden. Durch das Auftauen verliert die Hefe einen Teil ihrer Kraft.

.....

Trockenhefe gemäss Angaben auf der Verpackung verwenden. Ein Beutel (7 g) reicht für 500 g Mehl und entspricht 20–25 g Frischhefe. Sie ist jederzeit einsatzbereit und kann gut im Vorrat gehalten werden.

.....

Frischhefe mit wenig Zucker auflösen. Sie wird so schnell flüssig und einsatzbereit.





Hefe benötigt zur idealen Entwicklung Folgendes:

- Stärke und Zucker
- Flüssigkeit
- Die richtige Temperatur (20–24 °C)

.

Den Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

.

Übergären Sie den Teig nicht (zu viel aufgehen lassen). Sonst fällt er beim Backen leicht zusammen und die Kraft der Hefe ist «verpufft».

.

Hefeteig kann am Vorabend zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am Morgen backen.

.

Butterzopf lässt sich sehr gut tiefkühlen.

.

Eventuell Zopfmehl anstelle von Weismehl benutzen.

KÄFER UND KOMPANIE



Milchbrotteig:
1 kg Weissmehl
1 gestrichener
Teelöffel Salz
1 Würfel
Frischhefe (42 g)
130 g Butter
5,5 dl Milch
2 Eier, verquirlt

Dekor:
Rosinen
Pistazien, ganz
Haselnüsse, ganz

0,5 dl Milch

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen.

2 Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen.

3 In die Mulde giessen, mit etwas Mehl bestäuben und ruhen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

4 Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Herd nehmen und mit der Milch ablöschen.

5 Mit den Eiern zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 10–15 Minuten kneten, bis er elastisch ist.

6 In eine Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und an der Wärme 15 Minuten aufgehen lassen.

7 In Portionen teilen und jede kurz durchkneten.

8 Tierchen formen, je nachdem zusammensetzen und verzieren.

9 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 15 Minuten kalt stellen.

10 Mit Milch bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20–30 Minuten backen.

11 Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schildkröte

1 Drei Rollen formen. Zwei für die Beine, eine für den Körper. Ein rundes Teigstück für den Panzer aufsetzen. Den Panzer flachdrücken, er geht sonst zu hoch auf.

2 Mit Milch anstreichen. Danach mittels eines scharfen Messers kreuzweise einschneiden.



Käfer

1 Drei Rollen für die Beine formen und ein rundes Teigstück für den Körper aufsetzen. Mit einem kleineren runden Teigstück den Kopf formen und an den Körper drücken.

2 Mit Milch anstreichen. In der Mitte mit der Schere einschneiden.



Fisch

1 Die Schuppen nach dem Bestreichen mit Milch mit der Schere einschneiden.

2 Für die Augen eine Haselnuss einstecken.



Schnecke

1 Eine kürzere und eine längere Rolle formen. Mit der kürzeren Rolle den Körper formen. Die längere Rolle aufdrehen und als Häuschen aufsetzen und andrücken.

2 Nach dem Bestreichen mit Milch mit der Schere Verzierungen in das Häuschen schneiden. Den Kopf mit Mandelstiften und Rosinen garnieren.



BUTTERZOPF

SPEZIAL

.....

1 kg Weismehl
1 EL Salz (ca. 20 g)
1 Würfel
Frischhefe (42 g)
1 TL Zucker
150 g Butter
4 dl Milch
1 Becher saurer
Halbrahm

1 Ei, verquirlt,
zum Bestreichen

1 Mehl in eine tiefe Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und das Salz über dem Muldenrand verteilen.

2 Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und samt dem Zucker mit einem Esslöffel Milch auflösen.

3 Die Butter bei geringer Hitze schmelzen und mit der kalten Milch ablöschen.

4 Zusammen mit dem sauren Halbrahm und der aufgelösten Hefe in die Mulde giessen und rasch zu einem Teig verarbeiten.

5 Mindestens 15–20 Minuten kneten und schlagen, bis der Teig geschmeidig ist und beim Durchschneiden kleine Löcher aufweist.

6 In eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

7 Nochmals kurz durchkneten und wie den normalen Butterzopf weiterverarbeiten.

Osterhasen und Grittibänzen werden ebenfalls aus Zopfteig gemacht.



MILCHBROT

.....

1 kg Weissmehl
1 TL Salz
1 Würfel
Frischhefe (42 g)
130 g weiche Butter
5 dl Milch
2 Eier, verquirlt

½ dl Milch

1 Mehl und Salz in einer tiefen Schüssel mischen und eine Mulde formen.

2 Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen.

3 In die Mulde giessen, mit wenig Mehl bestäuben und gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

4 Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Herd nehmen und mit der

Milch ablöschen. Mit den Eiern zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

5 10–15 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist.

6 Kleine Brötchen, Brezeln oder eine Spirale formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

7 Bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen und anschliessend 15 Minuten kühl stellen.

8 Mit Milch bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen je nach Grösse 30–40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations

Weststrasse 10

Postfach

CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28

Telefax 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch

