

Butterzopf (Bärner Züpf)

Zutaten

Für 1 Zopf

Backpapier für das Blech

1 kg Mehl, z.B. Zopfmehl

1 EL Salz

150 g Butter, weich

42 g Hefe, zerbröckelt

5-5,5 dl Milch, lauwarm

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 50 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde, 25 Minuten

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 35 Minuten

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben.
3. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.
4. Teig kneten und schlagen, bis er weich und elastisch ist (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein).
5. Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.
6. Teig halbieren und zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind.
7. Die Stränge zu einem Kreuz legen.
8. Einen Zopf flechten.
9. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen und nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Dann 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Den Zopf mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 50-60 Minuten backen.

Ein Würfel Frischhefe (42 g) reicht für bis zu 2 kg Mehl.

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

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

Den Teig nicht um zu viel aufgehen lassen (übergären), sonst fällt er beim Backen leicht zusammen. Die Kraft der Hefe ist somit verpufft.

Hefeteig kann am Vorabend zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Den Zopf erst am Morgen formen, damit er beim Backen schön aufgeht.

Nährwerte

100 Gramm enthalten: 327 kcal, 8g Eiweiss, 10g Fett, 50g Kohlenhydrate.