

## Speckzopf

### Zutaten

1 Zopf

Backpapier für das Blech

500 g Mehl

1 ½ TL Salz

wenig Pfeffer

2 Rosmarinzweige, Nadeln fein gehackt

20 g Hefe

3-3,5 dl Milch

25 g Butter, flüssig, ausgekühlt

175 g Speckwürfel

1 Eigelb, zum Bepinseln



### Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: 35 Minuten

Aufgehen lassen: 1 Stunde, 30 Minuten

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 35 Minuten

1. Mehl, Salz, Pfeffer und Rosmarin in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe mit einem Teil der Milch auflösen, in die Mulde giessen. Restliche Milch und Butter beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Speck ohne Zugabe von Fett portionenweise in der Bratpfanne anbraten, herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. Speck unter den Teig kneten.
3. Teig zu gleich grossen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Blech nochmals 30-60 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepseln.
4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen.

### Nährwerte

100 Gramm enthalten: 304 kcal, 10g Eiweiss, 11g Fett, 42g Kohlenhydrate.