

Schneller Zopf

Dein Ergebnis des Rezeptes "schneller Zopf" ist luftig, duftend und einfach unwiderstehlich. Er ist perfekt für einen genussvollen Start in den Tag. Er hat eine goldbraune, glänzende Kruste, die leicht knusprig ist, und eine weiche, luftige Krume im Inneren. Der Teig ist reich an Butter, leicht süß, und verströmt einen verlockenden Duft nach frisch gebackenem Brot. Dieser Zopf besteht 2 Strängen, die kunstvoll miteinander verflochten sind, wodurch er seine charakteristische Form erhält. Kurz vor dem Backen wird der Zopf mit einer Eigelb-Milch Mischung bestrichen, die ihm einen schönen Glanz zu verleihen.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl oder Zopf Mehl
 - 1 Pck. Trockenhefe oder ein halbes Päckchen frische Hefe
 - 1,5 TL Salz
 - 1 TL Zucker
 - 60 g Butter, gewürfelt
 - 3 dl Milch
 - 1 Eigelb und 1 EL Milch oder Rahm zum Bestreichen
-

Zubereitung

1. Die Hefe in die Milch bröseln und mit Mehl, Butter, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und zu einem weichen glatten Teig kneten.
2. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 60 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem 2-Strang-Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
4. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf mit Ei-Rahm Mischung bestreichen. Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.

Guten Appetit.



Der Teig kann auch schon am Vortag abends vorbereitet werden.

Nach dem ersten Schritt den Teig in eine große Schale legen, mit einem Deckel verschließen und im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

Am nächsten Tag die Schüssel 1,5 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde auf Zimmertemperatur „ankommen“ lassen und bei Schritt 2 weitermachen.