

Sonntagszopf

500	g	Zopf- oder Weissmehl	in eine grosse Schüssel geben
1 ½	KL	Salz	
1	KL	Zucker	beifügen (KL = Kaffeelöffel)
½	Würfel	Hefe	zerbröckeln, beifügen
60	g	weiche Butter	in kleinen Portionen beifügen
3	dl	lauwarme Milch	beifügen, Mehl mit der Milch von der Mitte aus anrühren, Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche gut kneten, bis er weich und glatt ist Teig zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen Teig zu zwei gleich langen Strängen formen, Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, Zopf zugedeckt nochmals aufgehen lassen
1		Ei verklopfen	Zopf damit bestreichen

Backen: 35 – 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens.



Bild: kochen-backen.ch