

Butterzopf mit Ei by cook with love


Zutaten (Zopf klein):

300 g Milch
60 g Butter
½ Würfel frische Hefe
30 g Zucker
1 Eigelb
½ Eiweiss
12.5 g Salz
500g Mehl
½ Deckel Kirsch
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zutaten (Zopf gross):

600 g Milch
120 g Butter
1 Würfel frische Hefe
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
25 g Salz
1kg Mehl
1 Deckel Kirsch
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Milch, Butter, zerkrümelte Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. /37°C/Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl und Salz zugeben, 3 Min./  kneten (grosser Zopf ca.4 Minuten)
3. In eine Schüssel geben und einem feuchten Küchentuch zudecken an einem warmen Ort ca. 2h aufgehen lassen (z.B. im Backofen mit eingeschalteter Lampe)
4. Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
5. Mit dem verquirlten Ei bestreichen
6. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen
7. Zopf in den vorgeheizten Backofen stellen, 20-25 Minuten bei 200 ° Grad backen.
Klopft man auf die Unterseite des Zopfs und es klingt hohl, ist er gar.



Tipp: Beim grossen Zopf empfiehlt es sich, nicht das ganze Kilo Mehl auf einmal in den Topf zu geben. Sondern nur einen Teil und den Rest vor zu über die Öffnung im Deckel einrieseln zu lassen.

Butterzopf by cook with love


Zutaten (Zopf klein):


305 g Milch
80 g Butter
½ Würfel frische Hefe
30 g Zucker
12.5 g Salz
500g Mehl
½ Deckel Kirsch
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zutaten (Zopf gross):

610 g Milch
160 g Butter
1 Würfel frische Hefe
60 g Zucker
25 g Salz
1kg Mehl
1 Deckel Kirsch
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zubereitung:

8. Milch, Butter, zerkrümelte Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. /37°C/Stufe 2 erwärmen.
9. Mehl und Salz zugeben, 3 Min./  kneten (grosser Zopf ca.4 Minuten)
10. In eine Schüssel geben und einem feuchten Küchentuch zudecken an einem warmen Ort ca. 1h aufgehen lassen (z.B. im Backofen mit eingeschalteter Lampe)
11. Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
12. Mit dem verquirlten Ei bestreichen
13. Zopf in den kalten Backofen stellen, ca.30-40, resp. 20-25 (für den kleinen) Minuten bei 220 ° Grad backen.
Klopft man auf die Unterseite des Zopfs und es klingt hohl, ist er gar.

 Tipp: Beim grossen Zopf empfiehlt es sich, nicht das ganze Kilo Mehl auf einmal in den Topf zu geben. Sondern nur einen Teil und den Rest vor zu über die Öffnung im Deckel einrieseln zu lassen.