

Lindmühlezopf

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Stockgare: 10 min
Stückgare: 40 min
Backen: 35 min

Zutaten für einen grossen Zopf

500g Lindmühlezopfmehl
320g Wasser lauwarm
60g Butter
21g Hefe
1 Ei (für den Anstrich)

Achtung, das Salz + Milchpulver sind in der Mehlmischung bereits enthalten.



Zubereitung von Hand:

Die Butter in Stücke schneiden, dem Mehl zugeben und mit den Händen fein verreiben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp).

Zubereitung mit Knetmaschine:

Alle Zutaten in die Knetmaschine geben und je nach Knetmaschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und ca. 5 Minuten kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig zu einem Zopf flechten und einmal mit Ei bestreichen. 40 - 45 Minuten gären lassen. Anschliessend nochmals mit Ei anstreichen.

Backen:

Backofen bei Umluft auf 190°C vorheizen. Zopf für 35 - 40 Minuten backen.

Die Sämereien und der Röstroggen geben den feinen Röstgeschmack.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

