

Butterzopf langgeführt (über Nacht in Kühlschrank) - Zopfweissmehl

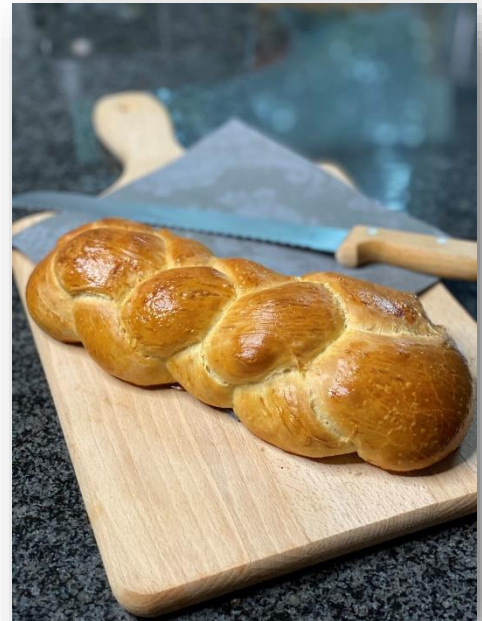
Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 60 min
Kühlschrank/ Stückgare: 9 – 22 h
Backen: 40 min

Zutaten für 3 Zöpfe

1000g Zopfweissmehl
600g Milch lauwarm
125g Butter, zimmerwarm
22g Salz
15g Hefe
1 Ei, zum Bestreichen



Zubereitung von Hand kneten:

Das Salz mit dem Mehl in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke schneiden, dem Mehl zugeben und mit den Händen fein verreiben. Wer das buttrige Aroma liebt, lässt die Mischung einen halben Tag bei Zimmertemperatur stehen.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten. Solange kneten, bis der Fenstertest gut klappt (Tipp Fenstertest).

Zubereitung mit Knetmaschine:

Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben, kalte Milch und restliche Zutaten dazu geben. Mit der Maschine 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 ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare im Kühlschrank:

Aus dem Teig drei Zöpfe flechten (Teigeinlage ca. 600g pro Zopf) und mit Ei bestreichen. Die Zöpfe mit einer Folie bedecken und umgehend für mindestens 9 Stunden, bis Maximum 22 Stunden, in den Kühlschrank stellen.

Backen:

Vor dem Backen die Zöpfe nochmals mit Ei bestreichen und in den kalten Backofen geben. Bei 190°C für 40- 45 Minuten backen

Die Zöpfe auskühlen lassen und den super frischen Zopf geniessen.

Gutes Gelingen!

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

