



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Zopf (Butterzopf)

### Rezept

750 g Zopfmehl

---

42 g Hefe

---

12 g Salz

---

5 g Zucker

---

4 dl Milch

---

100 g Butter (Raumtemperatur)

---

1 Ei

---

wenig Rahm (nach Belieben)



Das Rezept ist berechnet für zwei Zöpfe.

**Kneten:** Zopfmehl und Salz mischen. Hefe und Zucker in kalter Milch lösen. Weiche Butter zugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

**Ruhephase,** Den Teig zugedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig auf den

**Bearbeitung:** mit Mehl bestäubten Tisch absetzen, halbieren und zwei Zöpfe flechten. Auf dem mit Backpapier belegten Backblech die Zöpfe zugedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend das Ei mit ein paar Tropfen Rahm verdünnen und jeden Zopf damit bestreichen.

---



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

**Backen:** 40-45 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille.

---

Bemerkung:

Die Zeitangaben beziehen sich auf normale Raumtemperatur (ca. 20 °C). Die Zeitangaben verkürzen sich bei deutlich höherer RT (Sommer), und verlängern sich bei tieferen RT.