



Butterzopf

Mein erster Butterzopf. Der Teig entspricht ungefähr dem des Butterweggens mit geringfügig mehr Butter. Ich habe ebenfalls das "Bio-Züpfenmehl" der Mühle KleeB im Emmental verwendet, das einen 10prozentigen Dinkelanteil enthält, das ist die traditionelle Mehlmischung für einen guten Zopf.

Den Teig hab ich mit einem lange gereiften Vorteig und einem Kochstück geknetet. Für das Kochstück wird eine kleine Menge Mehl mit Milch erhitzt, durch das Erhitzen kann das Mehl sehr viel Feuchtigkeit aufnehmen, was dem fertigen Zopf eine schöne, feuchte Krumme verleiht. Der Hauptteig reifte gut 14 Stunden im Kühlschrank. Mit den langen Reifezeiten von Vor- und Hauptteig kann die Hefemenge deutlich reduziert werden. Für den gut 600g schweren Zopf reichten 7g Hefe aus, was dem Geschmack des Zopfes nur zuträglich ist.

Zutaten

Vorteig

100g	Bio-Zopfmehl (Mühle KleeB)
60g	Milch
1g	Frischhefe
	(1 Kügelchen von ca. 4mm Durchmesser)

Kochstück

35g	Bio-Zopfmehl
130g	Milch
6g	Salz

Hauptteig

Vorteig

Kochstück

200g	Bio-Zopfmehl
------	--------------

6g Hefe
3g Zucker
30g Milch
60g Butter

Glanz

1 Eigelb
1El Vollrahm

<i>Ei gehört auf den Zopf, aber nicht in den Zopf. Ei im Zopfteig trocknet die Krumme aus und macht den Zopf weniger lang haltbar.</i>

Zubereitung

Vorteig:

Vorteigzutaten gut verkneten und 20 Stunden bei Raumtemperatur (20°) abgedeckt reifen lassen.

Kochstück:

Mehl in eine kalte Pfanne geben, Milch mit dem Schwingbesen einrühren, Salz zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stockt. Pfanne vom Herd ziehen und 2 Minuten weiterrühren. Masse auskühlen lassen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

Alle Zutaten bis auf die Milch und die Butter mit der Maschine auf der langsamsten Stufe 5 Minuten kneten. Milch schluckweise zugeben, bis der Teig schön homogen ist. Weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Die weiche Butter stückchenweise zugeben. Teig nochmals 4 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis ein glatter und kompakter Teig entsteht.

2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur (20°) reifen lassen. Nach 60 und 90 Minuten je 3 mal dehnen und falten. Teigling zu einem länglichen Laib formen und abgedeckt 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Zopf flechten (Mit zwei Strängen):

Teigling halbieren und zu ca. 50cm langen Rollen formen. Die Rollen sollten in der Mitte etwas dicker als an den Enden sein. Flechten: siehe Bilder.

Eigelb und Vollrahm vermischen und den Zopf damit einpinseln. Nach ca. 10 Minuten wiederholen.

Im auf 180° vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160° reduzieren und 30 Minuten fertigbacken.

Zopf flechten







